



バサロうまか通信 6月号



道の駅原鶴 ファームステーションバサロ

<http://www.fs-basaro.jp>

2013年6月発行

おいしさいっぱい!
たのしさいっぱい!

フルーツ祭

7月21日(日)10:00~



500食分ふるまいます!

良かもん祭スタンプラリー期間中マル得クーポンで
バサロのソフトクリーム 100円引きもあります。

父の日にお花の

感謝の気持ちを
込めて!

プレゼントを!

14(金)+15(土)+16(日)

プレゼント用鉢花販売します

空閑さん・高山さん

15(土)+16(日) 鉢花・花苗販売

オニヅカバイオシステムさん

「元気で活きのいい植物専門店」

<http://onidukabiosystem.co.jp/shop/index.html>
夏に咲く花苗のお得なケース売りなどもあります。



7/21 フルーツ祭《とうもろこし収穫体験》参加者募集!

大手山 2000年公園でとうもろこしの収穫体験と、焼きとうもろこしやピザづくりもあります(^_^)v

収穫したとうもろこしはお持ち帰りできます *大手山2000年公園へは無料シャトルバスを運行します。

時 間 ①11:00~14:00(バス10:30発) ②12:00~15:00(バス11:30発)

参加費 幼児無料 子ども(小中学生)500円 大人 1000円 *体験料・材料費込み

参加人数 16名(定員になり次第締め切ります)

場 所 大手山 2000年公園 838-1513 朝倉市杷木古賀 1164-1 ☎0946-62-2353

集合場所 道の駅「原鶴」ファームステーションバサロ *エプロンを持ってきてください。

申し込みは7月10日まで お名前、ご住所、電話番号、参加人数、参加できる時間帯をお伝えください。

道の駅「原鶴」ファームステーションバサロへ

838-1514 朝倉市杷木久喜宮 1665-1 ☎0946-63-3888 fax0946-63-3889

朝倉のイベント情報 6月

1日(土)三奈木ホテル祭

2日(日)わんぱく相撲大会

棚田の火祭り

8日(土)18:30~東峰村棚田交流館周辺の棚田

問:東峰村役場企画振興課☎0946-74-2311

山田堰通水式

17日(月)9:30~朝倉市山田堰

問:山田堰土地改良区☎0946-52-0531

菱野三連水車・三島二連水車・久重二連水車が稼働。【前売り一般 2000円・学生 1500円*当日 500円増】

名画上映会「北のカナリアたち」

22日(土)①14:00~②18:30~

杷木文化ホール(杷木地域生涯学習センター)

問:ピーポート甘木☎0946-22-0001

第九が響く~あさくらの愛のなかで歓喜の歌を~

23日(日)15:00開演 ピーポート甘木大ホール

問:小川さん☎090-3603-7934

バサロのイベントやお知らせなど、詳しい情報はバサロ店内掲示板、ホームページ・facebook をご覧ください。

道の駅原鶴 ファームステーションバサロ 838-1514 福岡県朝倉市杷木久喜宮 1665-1

電話:0946-63-3888 FAX:0946-63-3889 バサロホームページ <http://www.fs-basaro.jp>

ベジ・フルうまいぞ土曜祭

6月の美味しい土曜日！ 10:00～300食！

1(土)新じゃが大好き

「新じゃがとトマト、ツナのカレー風味サラダ」

8(土)フルーツはいかが

「桃のデザート」

15(土)夏野菜がうまい

22(土)やっぱりフルーツ

29(土)お酢でさっぱり



バサロの野菜や果物を使ってど〜んとふるまいます！
なくなり次第終了します。お早目にお越しください。
都合によりメニュー変更する場合があります。ご了承ください。

新じゃがとトマト、ツナのカレー風味サラダ

材料(4人分)1人分:126.7kcal

新じゃがいも 3~4個(300g)

トマト 1個 ツナ缶 1/4個

オリーブオイル 大さじ1

塩・こしょう 少々

カレー粉 小さじ1/2~



作り方

- ① 新じゃがは表面をよく洗い、水から皮付きのまま茹で、竹串が刺さるくらいまで茹で、食べやすい大きさに切る。
- ② トマトは角切り、玉ねぎはみじん切りにして塩を振り、水気を絞る。ツナは油をきっておく。
- ③ ボウルにオリーブオイル・塩・こしょう・カレー粉を合わせる。
- ④ 2のトマトと、3の調味料で和える。
- ⑤ 器に1の新じゃがを盛り、4をかけて出来上がり。

*新じゃがは今の時期だけで回る旬食材です。皮が薄く丸ごと食べられるので、じゃがいもの栄養を効率よく摂ることができます。

栄養士 加来さんのおすすめレシピより

バサロのおすすめレシピ公開中

バサロで販売している食材を使ったレシピをバサロのHPに掲載しています。

<http://fs-basaro.jp/>

facebookもよろしく！いいねをひてね！

<http://www.facebook.com/harazurubasaro>

桃の季節になりました！

桃の選び方:ふつらときれいな丸みをしていて、全体的に紅く色づいているものを選びましょう。果皮全体に産毛があり、香りが強いものが美味しい桃です。桃のいい香りがしたら食べ頃です。

*冷蔵庫などで冷やしすぎると甘みが落ちます。食べる2~3時間前に冷蔵庫の野菜室に入れると良いです。熟した桃は傷みやすいので、早く食べきりましょう。桃はお尻(果頂部)のほう糖度が高いので、縦にくし形に切り枝側のほうから食べましょう。バサロではいま、桃「ハウス日川」が並んでいます。

「日川(ひかわ)」白鳳系の桃で、果肉が多く柔らかめです。



梅酒に挑戦してみよう！

材料(つくりやすい分量)

青梅...1kg

氷砂糖...500~600g

ホワイトリカー...1.5L

つくり方

- ① 青梅はたっぷりの水につけて3時間ほどおき、あくを抜いて布巾などでしっかり水気をふき取る。
- ② 一粒ずつ竹串でヘタを除き、梅全体にくしを刺して穴をあける。
- ③ 煮沸消毒したビンに梅と氷砂糖を入れ、ホワイトリカーを注いでふたをする。冷暗所に3ヶ月ほど置き、氷砂糖が溶けたらできあがり。

*梅酒は何年も寝かせて楽しむことができます。今が漬け時梅酒にして爽やかな梅の香りをお楽しみください。



閉館時間にご注意ください

=館内清掃日のお知らせ=

6月26日(水)は館内清掃日です。

閉店時間が17時となります。

お客様には大変ご迷惑をおかけいたしますが、ご了承ください。