



バサロうまか通信 7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7月発行



① ちっご川 良かもんラリー

道の駅うきは・三連水車の里あさくら・道の駅くるめ・道の駅小石原・にじの耳納の里・みなみの里・道の駅原鶴の各施設のスタンプを集めて良かもんが当たる!

② ちっご川 旨かもんまつり

各施設では楽しいイベントを開催します。各施設を巡って旬の旨かもんを味わう!

* ちらしに付いているマル得クーポンは各施設で使えます!

バサロでは、21日(日)10:00~500食分フルーツポンチの振る舞いを行います! どうぞお早目にお越しください(^)/



桃の季節になりました!

これから8月まで桃が出荷されます。桃は品種ごとに硬さや味が違います。また収穫の時期が違いますので、お好みの品種の出荷時期をご確認ください。

6月下旬:「日川(白鳳)」ジューシーで甘い早生種。

7月上旬:「加納岩(白桃)」とろけるような食感の早生種。

7月中旬~下旬:

「千曲(白鳳)」少し柔らかめの果肉は、緻密で果汁が多く甘味が強い。*10日頃から出荷開始予定です!

「あかつき(白鳳・白桃の交配種)」人気の品種。適度な歯ごたえがあり、肉質は緻密で果汁が多く甘みが強い。購入後1~2日が食べ頃

7月下旬~8月上旬:「なつおとめ」大きめで甘く、ちよつと固め。購入後2~3日が食べ頃

8月上旬:

「川中島(白桃)」果肉が固く、歯ごたえがあり、かための桃が好きなお方におすすめ。購入後2~3日が食べ頃

「志賀(白桃)」かための品種。購入後2~3日が食べ頃

7月のお出かけ情報

朝倉市、うきは市、東峰村等のご案内です

・東峰村棚田親水公園河川プールオープン

1日(月)~9月1日(日)10:00~17:00

☎0946-72-2232(棚田親水公園)木曜定休

・調音の滝公園滝開き

7日(日)・そうめん流し(8日~9月末)

☎0943-77-5611(うきは市観光協会浮羽支局)

・甘木祇園山笠:須賀神社

13日(土)~15日(月)

☎0946-24-6758(朝倉市観光協会)

・調音の滝公園流水プールオープン

21日(日)~8月31日(土)

☎0943-77-5611(うきは市観光協会浮羽支局)

・吉井祇園祭:素蓋鳴神社~高橋神社

21日(日)~22日(日)

☎0943-76-3980(うきは市観光協会吉井支局)

・筑後川温泉花火大会:筑後川温泉

28日(日)18:00~・花火打ち上げ20:00~

☎0943-77-5611(うきは市観光協会浮羽支局)

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>

バサロのベジ・フルうまいぞ土曜祭 美味しい顔!ありがとうございます



1日 新じゃが大好き!



旬の野菜や果物の美味しさ伝わりましたか?



栄養士加来さんです。



8日 フルーツはいかが!



22日 やっぱフルーツ!



29日 お酢でさっぱり!

「夏野菜のだし浸し」



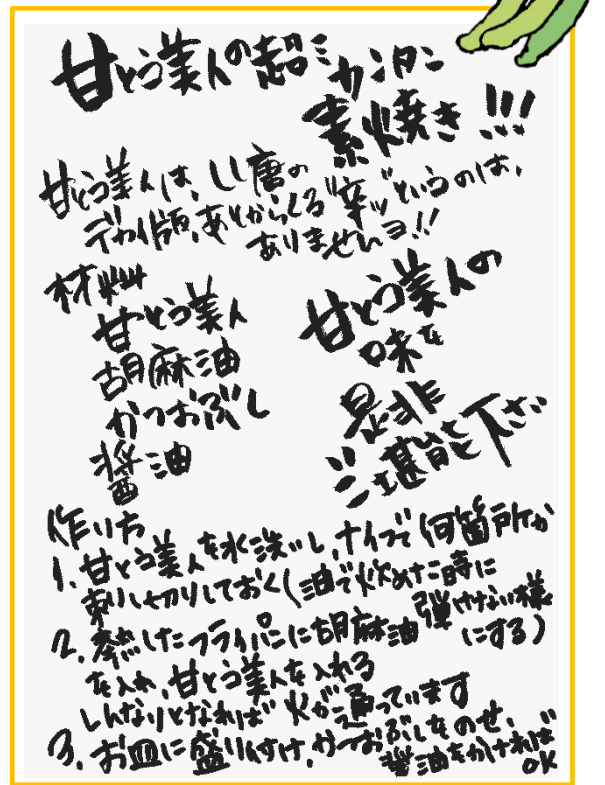
材料(5人分)1人分:121.5kcal
 なす...1本 南瓜...1/10個 いんげん...5本
 トマト...1個 おろし生姜...小1 油...適量
 だし汁...200cc 砂糖・みりん...大1
 薄口しょうゆ...大2 塩...少々

作り方

- 調味料を全て鍋に入れ、ひと煮立ちさせ荒熱が取れたらおろし生姜を加え冷ましておく。
- なすは5センチ長さの棒状に切り水に浸してアク抜きをする。南瓜は5ミリ幅のくし切り、いんげんは下茹でをして3等分に切り、トマトは湯むきをして一口大の乱切りにする。
- なすと南瓜は多めの油をひいたフライパンで揚げ焼きにする。
- ③のなすと南瓜、いんげん、トマトを①に浸し3時間ほど漬けて出来上がり。

*ズッキーニ、オクラ、パプリカなどの野菜にしてもいただけます。ポイントは茹でたり揚げたり下準備した野菜を、荒熱を取っ早めのだし汁に漬けると、味よくしみこんでいきます。夏野菜はカロテンやビタミンC、Eを豊富に含む野菜が多いので、夏バテの防止にしっかり食べましょう。 加来貴恵

スタッフ作のレシピも置いて、ご自由にお持ち帰りいただいています! 超個人的! スタッフの手書きで〜す(*^^)v



＝館内清掃日のお知らせ＝

7月24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。

バサロのおすすめレシピ公開中
 バサロの食材を使ったレシピをバサロのHPに掲載中
<http://fs-basaro.jp/>



閉館時間に
 ご注意ください