

# 合志市特産“筍”

朝掘した筍をゆがいてお届けします!

## ゆがき筍

合志物産館

志菜菜彩

# 新物 続々 入荷中!!

## 菊池の水田ごぼう

熊本の名水百選の一つ、菊池水源のきれいな水を使った水田で栽培しています。風味が良く、柔らかいのが特徴です。食物繊維を多く含み、整腸効果が高いごぼうです。

菊池市 池田 友子

今からが旬!!

本体価格 **200円**  
(税込 216円)

### 新筍のおいしい食べ方

- ① シンプルに筍ごはん  
だし汁に油揚げ、塩、タケノコ、米、人参、きのこを加えて炊く。
- ② 筍の土佐煮  
だし汁に水、タケノコを入れてひと煮立ちさせ、みりん、しょう油を加えて、落とし蓋をして15分煮る。仕上げに醤油を加えて風味をつけて出来上がり。
- ③ 筍の天ぷら  
穂付のまま 1/4 に縦切りし、塩、昆布と砂糖を入れただし汁に3時間程漬け込む。天ぷら粉で天ぷらにして、青のり塩で・・・
- ④ 焼タケノコ  
タケノコにサラダ油と塩をまぶし、魚焼グリルで弱火で5~7分程焼く。全体に焦げ目がついたら出来上がり。

### 手作り惣菜コーナーより 春の山菜いなり寿司



6ヶ入  
本体価格 **300円**  
(税込 324円)

## 新たまねぎ (サラダ玉葱)

菊池市 上田 典子

甘みが強い(絡みが少なく)ので、水にさらしてサラダとして食べても美味しい!葉付きのまま出荷します。

2本  
本体価格 **150円**  
(税込 162円)

### たらの芽天ぷら



1パック  
本体価格 **200円**  
(税込 216円)

## ふき

菊池市 川口 順子

早春の花茎をフキノトウと言います。山野に生える春の山菜の代表格。煮たり焼いたり、佃煮にしたりと昔懐かしいおふくろの味が楽しめます。

1パック  
本体価格 **220円**  
(税込 238円)

私たちが出荷しています。



合志市福原 坂田 精作



合志市栄 村上 浩一



合志市幾久富 澤田 若子

# 志来菜彩 4月8日(木)は貝の日

貝の字を2つに分けると目と八。  
目を横にすると四となり、四と八の組み合わせから  
4月8日を貝の日とすることになりました。  
春のこの時期、貝が最も美味しい時であることから制定されました。



## 牛深 春の風物詩

4/1 紫うに漁解禁!

1パック 50g  
本体価格 **1,580円**  
(税込 1,707円)



塩うに一瓶

80g入  
本体価格 **2,980円**  
(税込 3,269円)



# かいまつり 貝祭り

4/8(木)~11日

天草大矢野町登立、西口さんが育てた 熊本県産

## 天草オイスター あさり貝 (真ガキ)

刺身用

10個入  
本体価格 **1,800円**  
(税込 1,944円)

500g  
本体価格 **580円**  
(税込 627円)

熊本県産

## はまぐり

サイズで変わります。

100g  
本体価格 **480円**より  
(税込 519円)

## サザエ

長崎県産

100g  
本体価格 **138円**  
(税込 149円)

写真はイメージです

## お刺身 貝づくり

- ・活きあわび
- ・長崎県産 活貝
- ・活サザエ
- ・山口県産 活ミル貝
- ・北海道産 ホタテ貝 等

## お寿司 貝づくり

お寿司コーナーの当日のおすすめのいけす活魚の貝寿司を用意しました。

- ・蒸しカキ握り
- ・活こう貝握り
- ・活あわび握り
- ・活ミル貝握り 等

AMB 台志物産館  
志来菜彩

台志市竹道2204-1 アシビー熊本内(JT 熊本工場の横)

☎096-248-0030  
営業時間 朝9:00~夜7:00

