

農畜産物直売所・農村レストラン

# JAきたみらいフェア

## 2022年2月22日(火)～27日(日)

### JAきたみらいってどんなところ？

『JAきたみらい』は、北海道のオホーツク管内の旧8JA（温根湯・留辺蘂・置戸・訓子府・相内・上常呂・北見・端野）が平成15年2月1日に合併して誕生した農業協同組合です。

旭岳や雄阿寒岳を主峰に仰ぐ、北見盆地の中にあり、大雪山系を源とする常呂川と、その支流無加川が横断する肥沃な大地を生産基盤としております。

#### 赤たまねぎ

普通の玉葱に比べると果肉がやわらかく、辛みが少ないので生がオススメです。



#### スノーマーチ（馬鈴しょ）

凹凸が少なく、芽が浅いため料理がしやすいのが特徴です。シチューやグラタンがオススメです。

#### 白花豆・紫花豆

白花豆はJAきたみらい管内で全道の約7割の作付け、紫花豆は約8割の作付けがされています。



## JAきたみらいオリジナル商品

 白花豆シーザードレッシング 農村レストランでも提供！	 黒酢が入った玉ねぎドレッシング 農村レストランでも提供！	 玉ねぎうま塩 絶妙な風味の万能塩だれ！	 玉葱ポン酢 玉ねぎの旨みをゆず風味に乗せて	 芳醇 玉葱醤油 玉ねぎの旨味と風味が広がる！
 ・麦まるごとうどん ・麦まるごとうどん平打ち 麦の香り、旨みを「まるごと」味わう	 まる旨！オニオンコンソメ 玉ねぎの旨味を味わう	 白花美人（甘納豆） ふっくら！大粒白花豆	 給食のコロッケ（冷凍食品） お惣菜コーナーでも販売！	

## 農村レストラン

	<ul style="list-style-type: none"> <li>玉ねぎとチーズが溶け込んだポークカレー</li> <li>玉ねぎと鶏もも肉の黒カレー</li> <li>玉ねぎと牛すじのカレー</li> <li>大正金時と鶏肉のキーマカレー</li> </ul>
	
	
	

JAきたみらいオリジナル レトルトカレー！

スノーマーチを使用した特別メニューを提供いたします！

