

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	 給食のコロケ （冷凍食品） お惣菜コーナー でも販売！	

農村レストラン

	・玉ねぎとチーズが 溶け込んだポークカレー
	・玉ねぎと鶏もも肉の黒カレー
	・玉ねぎと牛すじのカレー
	・大正金時と鶏肉のキーマカレー
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！**

