

えき・まち定期便



出店マーケットのご紹介

12/20(土) 11:00~17:00
東京高円寺・座の市



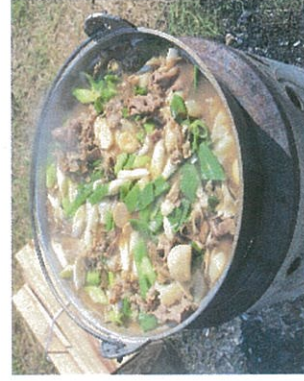
ZA-KOENJI PUBLIC THEATRE

杉並区立芸術会館「座・高円寺」前広場にて毎月第3土曜日開催
「おいしいものを買って、たべて、おしゃべりできる劇場広場のたべもの市場」
アクセス：JR中央線「高円寺」駅北口より徒歩5分

開催場所：〒166-0002 杉並区高円寺北2-1-2 / 問合せ TEL: 03-3223-7500 URL: <http://za-koenji.jp>

※12/21(日)の出店はありません。ご了承ください

今月のおすすめ!



米沢牛串

1本 ¥500

自慢の米沢牛を使用!

ラ・フランス

4個 ¥400

くだもの王国山形の代表格!

生餅

ずんだ・あんこ・納豆

1パック ¥300

もっちもちのお餅をお楽しみください!

みそ切り餅

1パック ¥400

山形名物冬の定番!

さむ〜い日にはとろとろ

あっつあつの里芋と

米沢牛入りの山形の芋煮で

体の芯から温まってください!

1杯 300円

りんごジャム&りんごジュース

ジャム1ビン ¥400 ジュース1本 ¥250

地元!置賜農業高校の生徒たち手づくり商品

紅大豆おかし

1袋 ¥300

川西町の特産品を使ったそのまま食べられるおかし
美容効果アリ!

川西自慢発見! 復活!おばあちゃんのお茶請け

全国的にも希少な大豆である「赤豆」。この川西町では、昔から伝統野菜として親しまれ、赤豆を煮豆にして、おばあちゃんたちのお茶請けとして食されてきました。しかし、この赤豆は量産されることもなく、数軒の農家のおばあちゃん達が、細々と自宅用として栽培するだけとなり、十数年前にはたった一握りの数まで減少していきました。ところが、平成14年に開催された「山形県主催の「大豆料理コンテスト」に、川西町のおばあちゃんに参加したところにより、赤豆が加工業者の目に留まり、山形らしさの紅花にちなみ「紅大豆」と命名され、新たに脚光を浴びるようになりました。

そして現在、大人から子供まで幅広い世代に愛されるお茶請けとして、町の活性化にも大きな役割を果たしています。◎ちなみにも、煮豆のほかにも味噌や納豆、豆腐、和菓子など様々な加工品が誕生しています!

紅大豆のひみつ

1. 血圧上昇抑制機能の成分「GABA」が含まれている
2. 「大豆イソフラボン」が一般の大豆よりも多い
3. 納豆にすると解毒作用のある「オルニチン」が含まれている
4. 赤い皮には「アントシアニン」が含まれている



紅大豆は川西町を代表する自慢の特産品だけどやっばり一番の自慢は、赤豆を守り繋いだ川西のおばあちゃん達だなぁ〜!