



JA静岡市は、「一人は万人のため、万人は一人のために」という協同組合の精神を念頭に、豊かに暮らせる未来のため、地域貢献や農業振興に取り組んでいます。



●1支店1協同活動
組合員と職員が協力して地域の子
もたちに農業体験



●フードバンク・キッズカフェへ寄付
女性部と役員が米や野菜などの食
料を寄付する地域貢献活動



●アタック宮農支援事業
新時代に対応した農業を後押し



●アグリスクール・じまんの農業塾
担い手の育成、農業の魅力や理解を
深める活動

女性部 ふれあい朝市

と き: 12/27(火)
8:00~9:00(雨天決行)

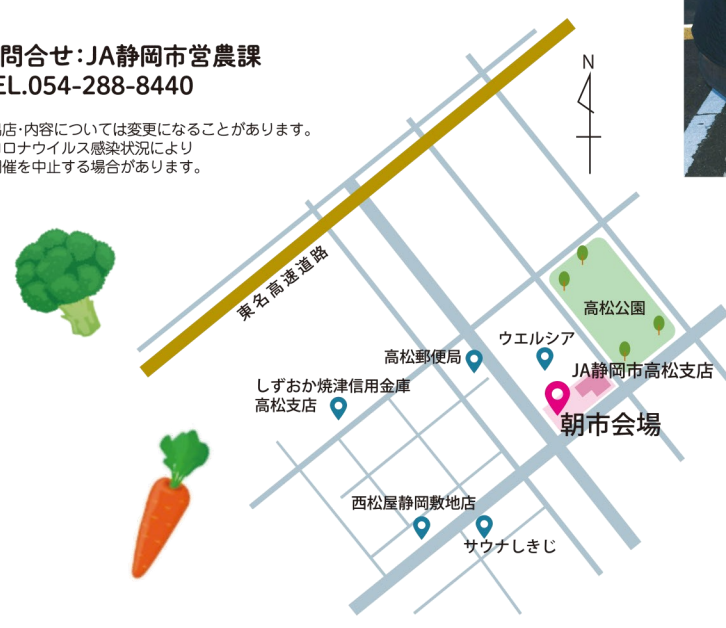
と ころ: JA静岡市高松支店駐車場

出 店: アグリロード美和、うつろぎ、まいれ一大川、
千代田朝市グループ、しおさい、小鹿朝市、
聖一色青空市、高松産直市、フレッシュミズ、
青島園芸(花)、青壮年部

内 容: 新鮮野菜、農産物加工品、正月飾り、もち、花など

お問合せ: JA静岡市営農課
TEL.054-288-8440

※出店・内容については変更になることがあります。
コロナウイルス感染状況により
開催を中止する場合があります。



**ご来場の皆さまへ
粗品プレゼント!**
なくなり次第終了
皆さまのご来場をお待ちしております!

JA静岡市 公式Twitter プレゼント企画



アカウントをフォローし、[Twitterプレゼント企画]のツイートをリツイートしてくれた方の中から抽選で10名様に「静岡イチゴ詰め合わせ」をプレゼント♪
■応募締切: 2023年1月12日(木)



詳しくはツイート
をご覧ください。
たくさんのご応募
お待ちしております!



ツイートはこちら

JA静岡市
公式SNSを
フォロー
しよう!

YouTube LINE Facebook

クイズに答えて「静岡外茶計画/気分で選ぶお茶3種・携帯ボトル」を抽選で10名様にプレゼント! Q.□の中に入る漢字2文字をお答えください

お茶を持って出かける新習慣を何という? □ □



※写真はイメージです。ボトルの色は変わる場合があります。

[応募締切] 2023年 1/12(木)

[受付場所] じまん市5店舗
左の応募用紙に必要事項をご記入のうえ、
各じまん市に備え付けの応募ボックスに入れてください。
抽選のうえ10名様にプレゼントいたします。
※当選者の発表は、賞品の発送をもってかえさせていただきます。
賞品の発送は、1月下旬の予定です。

発行/JA静岡市広報課
〒422-8506 静岡市駿河区曲金5丁目4-70
TEL.054-288-8441

※ご記入いただいた個人情報は、プレゼント企画以外には使用いたしません。

プレゼント 応募用紙	クイズの答え	□	□
	郵便番号 〒	-	
	ご住所		
	お名前	TEL	-

JA静岡市についてご意見・ご感想をお聞かせください。

食のおあしこ

冬号
2022.12月



fruit parfait

旬のフルーツで楽しむ
手づくりパフェ

東京
ゴールド

フルーツたっぷりの美しいパフェに出会うと
キュン♡としてしまいますね。
静岡にはおいしい果物がいっぱい!
旬のフルーツをたっぷり使って
自分だけのパフェをつくってみませんか。
ケーキを焼くよりカンタン!
お好みの材料を重ねてつくる
ごほうびパフェをご紹介します。



みんなで
つくろう!
たべよう!

CONTENTS
静岡イチゴ・東京ゴールドでつくる
ごほうびパフェ
YouTube「プロ直伝! ごほうびパフェ」

おいしいをつくりましょ。

JA静岡市
https://ja-shizuokashi.or.jp

今回パフェに使ったイチゴは「紅ほっぺ」と「きらび香」！
静岡県の主力品種です。

「紅ほっぺ」は、さわやかな香りと甘み・酸味が調和した
味わいで「ほっぺが落ちるほどおいしい」ということから
その名が付けました。中まで赤いので断面も美しい！
まさにパフェにぴったり。

「きらび香」も名前どおり「宝石のような輝き、芳醇で
甘やかな香りととろけるような食感」の高級感あふれる
イチゴです。その艶やかさでパフェの魅力がアップする
こと間違いなし！静岡生まれのイチゴたちでパフェを彩
ってみてくださいね。

静岡イチゴ



みんなであっちゃん！
たべよう！

ふだん使いのグラスで手軽パフェ。
静岡イチゴ&東京ゴールドをたっぷり使ってつくっちゃおう！
こんなパフェ食べたかったあ〜！

東京ゴールドのノエルパフェ
割んだキウイや砕いたクッキーを
生クリームと重ね
2種のキウイを交互に飾ります。
ビタミンカラーが
美しいパフェです。



東京ゴールド・
紅ほっぺのパフェ
スライスしたキウイをグラスの内側に
貼りつけるように飾り、割んだキウイや
砕いたクッキーと生クリームを重ねてタワー状に。
上にはイチゴを飾ります。



きらび香たっぷりパフェ
ゼリーと混ぜたイチゴを
生クリームと重ね、砕いたパイ皮と
イチゴを高さが出るように盛ります。
仕上げに雪のような粉砂糖をふって。



紅ほっぺ・
東京ゴールドの
タワーパフェ
スライスしたイチゴと割んだイチゴを
バナナコッタや生クリームなどと重ねて。
上には東京ゴールドを
たっぷり飾ります。



fruit parfait

東京ゴールド

鮮やかなイエローの果肉が美しい「東京
ゴールド」は、JA静岡市が今最も栽培
に力を入れているキウイフルーツです。平均
糖度は15〜16、甘みと酸味のバランス
がいいのが特長。手に取ってみると大ぶ
りで表面の毛が少なく、おしりが尖ったし
ずく型をしているのがよく分かります。

「東京ゴールド」はその名前からもわか
るように東京生まれの品種です。新品種
を探していたJA静岡市キウイフルーツ委
員会のメンバーが、みずみずしく豊かな
味に惚れ込み2014年に栽培をスタート。
今では皆さんおなじみグリーン系の果肉
の「ヘイワード」と並ぶほど、JA静岡市を
代表するキウイフルーツになりました。

パティシエNATSUさんに教えていただきました！おうちでパフェをつくるときは、彩りとバランスを意識してきれいな層になるように重ねていくのがポイントです。バナナコッタのかわりに杏仁豆腐などを使ってもOK。スポンジはバウムクーヘンやカスタード、食感を出すためのパイはクッキーやグラノーラ、コーンフレークを使ってつくることができます。

好きな材料を重ねてかんたん！
ごほうびパフェを
つくってみよう！
Let'sチャレンジ！

[材料] ●イチゴ、キウイ、ミント
●バナナコッタ、ゼリー
●生クリーム、アイス
●スポンジ、パイ

YouTube
JA静岡市公式YouTubeで
プロ直伝「フルーツパフェ」
のつくり方公開中！



おかちやんの
はなまる
キッチン

教えていただき
ました

菓子工房
coco-hana (ココハナ)
静岡の農産物にこだわり、季節感大切にしてお菓
子をご用意しています。静岡産イチゴを使った商品
は、定番のショートケーキをはじめパイやフィン、
プロンティなどがあります。
静岡市葵区上足洗2丁目2-51
TEL.054-665-6072
営業日/金・土 営業時間/11:00〜15:00



[つくり方]

① グラスにバナナコッタ
を入れる。

② ゼリー、角切りにした
イチゴとキウイをスプーン
ですくって入れる。

③ 生クリームをしぼる。

④ スポンジと小さく砕いた
パイを入れる。

⑤ アイスcreamをのせる。

⑥ アイスcreamに沿って
生クリームをしぼる。

⑦ カットしたキウイとイチゴ
を彩りよくのせていく。

⑧ トップのイチゴはク
リームに差し込むようにして高
さを意識して飾り、ミントを
添える。

静岡外茶計画



JA静岡市では、お茶を持って出かける
「外茶」という新習慣を提案しています。
そしてついに「外茶」専用の緑茶が登場！
同時に朝やこぞという時など時間や気分
で選ぶお茶を新発売しました。

Soto…水出しでも色や風味がしっかり。
ティーバッグにタグがついていないので、水
筒に水と一緒にそのまま入れるだけでおい
しいお茶のできあがり。

Asa…リラックスしたい朝にぴったり。爽
やかな香りとすっきりした風味が特徴。

Kokozo…JA静岡市史上“最濃”。集
中したい時や力を発揮したい「こぞ」とい
う時に！



各500円(税込)
じまん市JA各支店で販売中

新鮮な静岡イチゴを使った
シャトレーゼの新作ケーキを
ご紹介します。

JA静岡市の
イチゴを
使いました！

紅ほっぺ種苺とプリン
の
キューブデコレーション
1ホール1,944円(税込) [12月26日(月)発売]

しっとりとしたココアスポンジで、削りチョコ入りホイップク
リームをサンド。新鮮な卵を使用した焼きプリンと、紅ほっぺ種苺
をふだんに飾り、苺風味クリームとホイップクリームで彩り
よく仕上げました。

シャトレーゼ
http://www.chateraise.co.jp/
静岡県内全てのシャトレーゼ店舗
で購入できます。

じまん市
冬の
ギフト

静岡本山茶
100g 1,080円(税込)
ふくよかで濃厚、香り高い逸品！
新年のご挨拶にぜひご利用ください。

静岡ミカンの代表品種
「青島温州」
糖度が高くコクのある味わいが人気の
静岡を代表するミカン。
年明けから本格的な出荷が始まります。

「ほんまやまじもんじょ」
1本1,500円前後
寒暖の差が激しい薬科地区で栽培され
まっすぐで粘りが強く、風味豊か。

静岡県産牛
1パック 1,000円(税込)
※29日(木)より販売
ステーキ、すき焼き、焼き肉用など
数量限定にて販売！
また、ネットじまん館では、「静岡するが牛」
各種商品を取り揃えております。

産地直送！
ネットショップ
「じまん館」で
らくらく注文！

毎月1日は「じまん市の日」
下記5店舗でポイント5倍！

静岡市北東部のおいしいものを集めたファーマーズマーケット
あさはたじまん市
静岡市葵区北1丁目8-53
営業時間/9:00〜17:00(正月以外無休)
TEL.054-249-1005

広い店内には、じまんの農産物やお惣菜がいっぱい
南部じまん市
静岡市駿河区曲金5丁目4-70 (JA静岡市本店敷地内)
営業時間/9:30〜17:00(正月以外無休)
TEL.054-203-4118

お茶の香りに包まれたファーマーズマーケット
北部じまん市
静岡市葵区北番町86 (JA静岡市茶業センター1階)
営業時間/9:00〜17:00(正月以外無休)
TEL.054-272-2100

11月にリニューアルしました！
長田じまん市
静岡市駿河区鎌田35-2 (JA静岡市長田支店敷地内)
営業時間/8:30〜17:00(正月以外無休)
TEL.054-268-3111

梅ヶ島へ向かう安宿前道沿いの店舗。観光情報もおまかせあれ。
しづはたじまん市
静岡市葵区下1458-32 (JA静岡市しづはた支店敷地内)
営業時間/9:00〜17:00(年末・正月以外無休)
TEL.054-1400

じまん市年末年始
営業のご案内

南部じまん市	8:30〜17:00
長田じまん市	8:30〜17:00
あさはたじまん市	9:00〜17:00
北部じまん市	9:00〜17:00

※上記4店舗は31日の営業は正午まで

しづはたじまん市
9:00〜17:00(31日は休業)

じまん市は
新年1/5(木)から
通常営業いたします。