

JR伊予市駅前 街の交流拠点
手づくり交流市場

町家

まちや 町家に来れば伊予市が見える!!

平成29年11月号 a



特産品販売所 営業時間
午前8時30分～午後7時
(年内無休)

深まりゆく秋！旬の食材を楽しみましょう。

今月のおススメ！

「さつまいも」を使ったメニューを紹介します。

新鮮野菜

～ピーマンのさつまいもマッシュ詰め～



材料:ピーマン 3個・さつまいも 1本
牛乳 大2・粉チーズ 大1・レモン果汁 小1
塩・こしょう・小麦粉 適量

1. さつまいもは皮をむいて適当な大きさに切り、柔らかくなるまで煮て、お湯をゆでこぼし、牛乳・粉チーズ・レモン果汁・塩・こしょうを加えて弱火にかけながらマッシュする。
2. ピーマンを厚めの輪切りにして①を詰める。
3. 小麦粉を薄くまぶして、フライパンで両面に焼き色がつく程度に焼いて出来上がり!!



～かわいい簡単スイーツポテト～

材料:さつまいも 600～700g・砂糖 大2
バター 大1・牛乳 20cc・卵黄 1個分
卵黄 1個分(焼き色用)・黒ゴマ 少々

1. さつまいもの皮をむきサイコロ状に切って水につけ、ひたひたの水で柔らかくなるまでゆでる。
2. ゆであがったら水を捨てつぶし、砂糖・バター・卵黄を入れて混ぜる。
3. ②に牛乳を少しずつ入れ少し固めに調節し、整形。
4. 焼き色用の卵黄を水大1でとき、はけでぬり、黒ゴマをのせ、230度のオーブンで13分ほど焼いて完成!

新鮮果物

みかん・キウイなど続々登場!



新鮮で美味しい果物を町家で!
商品の全国発送も承っております。

鮮魚

(有)岡崎鮮魚

鍋が恋しい
季節になりました!



牡蠣、ハギなど入荷!

花木

お花いろいろ

ポインセチア
ビオラ・パンジー
マリーゴールド・葉ぼたん
シクラメン...etc



お知らせ

木曾ファームさんちの百花蜜試食販売

11月4日(土)9:30～

店内にて試食販売をいたします。



* 日本蜜蜂のハチミツ(百花蜜)は、
ハチミツの国内消費・生産量の内わずか1%程度しか
流通しない、本当に希少なハチミツです。ぜひご賞味を!

伊予鉄道 郡中線 時刻表

松山市駅 ▶ 郡中港駅

松山市	8:10	8:35
橋	8:11	8:36
土居田	8:14	8:39
余戸	8:17	8:42
鎌田	8:19	8:44
岡田	8:21	8:46
古泉	8:23	8:48
松前	8:26	8:51
地蔵町	8:28	8:53
新川	8:30	8:55
郡中	8:32	8:57
郡中港	8:34	8:59

この後15分ごと

JR予讃線(下り) 時刻表

松山駅 ▶ 伊予市駅

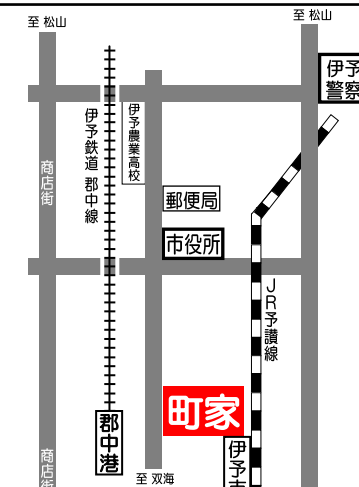
松山	8:15	9:45	10:20
市坪	8:19	9:50	10:25
北伊予	8:26	10:01	10:28
伊予横田	8:29	10:05	10:32
鳥の木	8:31	10:07	10:35
伊予市	8:34	10:10	10:37

町家は、どなたも安心してお買い物を楽しんだり、くつろぐことのできる施設です。
ご家族そろってお越し下さい。

郡中まち元気推進協議会だより Vol.11

私たちは、伊予市中心市街地の活性化の一つとして、中心市街地への移住促進に取り組んでいます。9月には大阪で開催された愛媛県主催の「移住フェア」に出展し、伊予市郡中の特徴である、便利で暮らしやすい「郡中まち暮らし」を紹介しました。今月25日・26日には、1泊2日の日程で実際の郡中を体験いただくツアーを実施します。この様なツアー等を通じて今までに関東・関西からの移住者を受け入れています。移住された方々は、特技を生かしたボランティアや地域行事のお手伝いなど、それぞれに「郡中まち暮らし」を体感されています。今後もこの取り組みを積極的に進めて参ります。

また、11日(土)に、「郡中いっぷく亭祭り」が開催されます。来良夢でも若いママさん達が「ママ友カフェ」をオープンします。手作りアクセサリーの販売や喫茶コーナー、午後からは「クリスマスリース作り」のワークショップもあります。お子様連れでお越しください。秋まっ盛り、世代が行き交う郡中をお楽しみください。



●電車をご利用の方

伊予鉄道郡中線『郡中港駅』
JR予讃線『伊予市駅』



下車
徒歩1分

お問合せ

株式会社まちづくり郡中

〒799-3113

愛媛県伊予市米湊 827-4

TEL 089-946-7245

FAX 089-946-7241

E-mail: gunchu@tune.ocn.ne.jp