

いつも
お求めいただき
ありがとうございます
ーいれこねわー

ごあいさつ

産直部会長
黒澤 与典

日頃よりまいどさん市場をご利用いただきありがとうございます。
松任産野菜をたっぷり使ったメツタ汁を振る舞います。会員一同
皆様のお越しをお待ちしておりますので是非ご来店ください。



食・農の旬を発信する

JAグリーン松任

〒924-0865 白山市倉光4丁目40

☎(076)274-2233

【HPアドレス】 www.is-ja.jp/matto/index.htm

■営業時間／AM8:30～PM6:00

■定休日／毎週火曜日

寒～い季節に産直生産者がつくる
あつ～いメッタ汁と

産直生産者が
日頃のご愛顧に
感謝して!!

12/2 日 無料

みんなきてね!
産直会員一同

メッタ汁大会



あたたかい会話でほのぼのとしたひと時を

皆様のご来店をお待ちしています

12月1日(土) → 3日(月)

昆布屋 泰三さんの **削りたて!**

昆布 実演販売

手作業で削るとろろ昆布やだし昆布などを販売します!

12月1日(土) → 2日(日)

護摩堂さんの **蒸したてアツアツ**

ねんぐわじ 饅頭

五郎島金時を使った餡をそば生地で包んで蒸し上げました!

至 金沢

至 小松

イオ 松任店

フードセンター 松任

国道8号線

松任中央病院

JA松任 カーブライズ

第一駐車場

JAグリーン松任

第二駐車場

松任運動公園

白山市役所

至旧松任市街地

第一駐車場

広々快適!

60台

店舗正面・右
肥料積み込み
駐車場 20台

駐車場完備

広告商品
売り出し期間

12月1日(土) → 3日(月)

《 12月営業日のお知らせ 》

12月4日(火) 11日(火) 定休

12月18日(火) 25日(火) 特別営業

しあわせ


松任産の新鮮な野菜と
産直のおばちゃんのまごころが
たっぷり入ったメッタ汁


10時30分頃からの開催予定です


白菜・大根・にんじん・じゃがいも・
 里芋・玉ねぎ・ごぼう・しいたけ・
 なめこ・まいたけ・しめじ…
 

その他多数入ります!!

※材料がなくなり
 次第終了します。

12/1

AM 9:00~PM 4:00

限定出店

バッグ

靴

財布

12/1

レザーメンテナンス

相談会

●色あせ、スレ、傷、汚れ・破れ、ほつれ

●カビ、内側素材のベタベタ

●カカトのすり減り・インソールの交換

無料診断いたします!

Hanakooya.

Hand-work cleaning

【12/1】

12/1

AM 9:00~PM 4:00

限定出店

バッグ

靴

財布

12/1

レザーメンテナンス

相談会

●色あせ、スレ、傷、汚れ・破れ、ほつれ

●カビ、内側素材のベタベタ

●カカトのすり減り・インソールの交換

無料診断いたします!

Hanakooya.

Hand-work cleaning

【12/1】



移動販売
JAグリーン松任
駐市場
AM 8:30~



金沢発! 焼きたての
メロンパンに冷たい
アイスクリーム



世界で2番めにおいしい
火焼きたてメロンパンアイス

常設

農産物直売所

まいとさん市場

皆様の買物一つが
地域農業を
元気にします！

12

1

→

3

土

月

感謝祭

価格にてご奉仕

同時開催

西川たまごさんの
さくらたまご

2割引

大量の野菜をご用意してお待ちしております!!

新興梨

(しんこうなし)

白山市産

この大きさも特徴です!

好評の松任梨は
いよいよシーズン最後の
品種になりました!!

新興梨は酸味と甘みのバランス
が良く、果汁たっぷり、貯蔵性が
高いのが特徴です。日と風の
当たらない場所で保管すれば
年明けまでおいしく
召し上がれます。

お正月
X'masに
「コタツで
新興梨」を!!

加賀の伝統料理

白山市産

大根寿し

地元農家さんが丹精込めて
作りしました。大根・麴の
素材を活かして
漬け上げた
こだわりの一品です。
是非、一度
ご賞味ください。



地域伝統野菜

白山市産

なんば味噌

剣先なんばは3ヶ月間熟成し旨味を
引出したものを、味噌は松任産大豆
100%で手作りしたものを使用しました。
地場産食材にこだわった
なんば味噌に
仕上がって
います。



JAグリーン松任

華やかに!
華やかに!

旬を満喫!!

冬のフラワーギフトフェア

心のこもった贈物 素敵なお鉢花 ぎとみつかる 洋ランギフトフェア開催!!

鉢花大量入荷中

チラシの品種以外の鉢花も
多数取揃えております!今が旬!
冬はやっぱり

シンビジウム

3~4本立

3,980円^{税込}より

数量限定

シンビジウム有名ブランド各種

2本立

2,980円^{税込}クリスマスは
華やかに!

ポインセチア



ゴールドクレスト

やっぱり
JAカイガラムシ・スス病に
毎年困っていませんか!!

カイガラムシ

スス病

庭木のカイガラムシやスス病の
防除は木が休眠期に入る
今からが適期となります。カイガラムシには
やっぱり
マシン油マシン油乳剤
500cc病気の予防も兼ねて
石灰硫黄合剤
18ℓ

兼六園も雪吊り真っ最中!!

庭木の冬越し準備は、すすんでますか

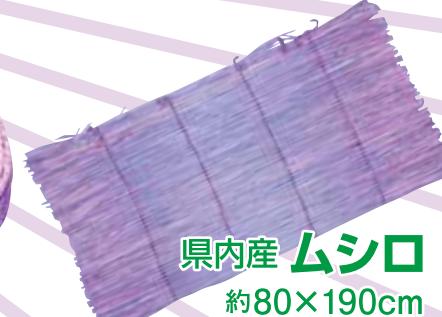
県内産 玉縄

1.5分 (約2.3kg)

2.0分 (約2.8kg)

2.5分 (約3.5kg)

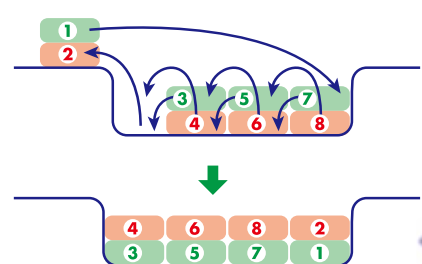
ほか

プロも使う
県内産ワラ使用県内産 ムシロ
約80×190cm寒さがきびしくなるこの時期から、
春の準備が始ります。

畑・花壇 天地返しのおすすめ

天地返しとは、深部にあった土を表層に、表層にあった土を深部に入れ替えること。土中の害虫や、雑草の種を冬の寒さにさらすことで駆除できます。天地返しの際に石灰窒素を施し、その後堆肥を施用すると、さらに効果的です。

スコップを土に差し込んで踏み込む。手や足の力で押すのではなく、足から刃に全体重をかけるようにするのがコツ

石灰窒素
(粒) 20kg濃厚カニ糞
こぼろ堆肥
(粒) 15kg融雪促進・地力増進
炭の舞
40ℓサンコー
酵素でくさ〜る
15kg手軽で
便利!!大好評!! 漬物の素も満載!!
JAでしか買えない自宅で
美味しい漬物を
漬けてみませんか!

1~2日で食べられる 即席漬の素シリーズ三姉妹

即席白菜漬の素



程よい甘味と酸味が白菜本来の美味しさを引き出し、本格的な白菜漬が簡単にできあがります。

120g 300円

即席べったら漬の素



麹の甘さを生かした本格的なべったら漬が簡単にできあがります。

90g 300円

即席だいこん漬の素



麹の甘さを活かし乳酸菌やビール酵母の働きで、麹漬たくあんが手軽に簡単に出来上がります。

90g 300円

べったら漬の素
国産の米と米麹を使用。米麹の香り豊かなべったら漬がご家庭で簡単にできます。

500g 709円

白菜漬の素
本品1袋で白菜10kg漬けられます。カルシウム配合で、白菜漬が酸っぱくなるのを抑えます。

65g 432円

めか入りたくあん漬の素
炒り糠がセットで、あとは塩を加えるだけ! 簡単に風味豊かな沢庵漬ができます。

1000g 902円

たくあん漬の素 (普及用)
本品1袋で干し大根を60kg漬けられます。ISO22000認証取得ラインで製造。

94g 738円

人気の定番商品!!

麹漬の素
(たくあん漬用)

518g 615円

836g 1,007円

国産の米と米麹を使用。生大根でOK! めかで漬けるたくあんと比べて、早く漬け上がります。



漬物用品もいろいろあります!

漬物タル

5型・10型・15型
20型・30型・40型
50型・60型・75型
100型

漬物石

1型・2.5型・3.5型・
5.5型・8.5型・
12型・15型・20型トシボ
漬物袋
(2枚入)
0.5斗用・1斗用・
2斗用・3斗用・
4斗用

他にも色々取り揃えています。さあ、どれで漬けますか?!

地元農家
宮子花園さん
シクラメン

シクラメン

5号鉢

そのまま飾れる
鉢カゴ付980円^{税込}より