

JA いしかり

2023

8月号

Vol.407



～目次～

- ◆ もっと知りたい 新JA …2・3
- ◆ JAいしかり「地物市場とれのさと」ヒストリー …4・5
- ◆ 令和5年度(新規就農者)紹介 …6
- ◆ プロコリー共撰スタート/
旬のグリーンシアスバラをお届け …7
- ◆ 農業実習を実施! …8
- ◆ 第3回 ゆったりゆるやかに
友莉と美奈子のサウナ日記 …9
- ◆ 組合員取引に対するインボイス
登録の確認について …10
- ◆ Information
各種情報/理事会だより …11
- ◆ 米粉で石狩盛り上げ隊プロジェクト
レシピ紹介 …12

表紙：令和5年度新規就農者 小山 拓也さん(関連記事6ページ)

もっと知りたい

新JA

10月1日の合併に向け、組合員の皆さまからの要望にお応えし、今回は現JAさっぽろの規模についてお知らせします。

※比較のため当JAの数字も載せています。



現JAいしかり R4年度販売品取扱高 組合員組織 (※構成員数はR4年度末現在)

【ブロッコリー】 販売取扱高 485,661千円	【ミニトマト】 販売取扱高 230,329千円	【人参】 販売取扱高 118,082千円	【食用馬鈴薯(早出馬鈴薯等)】 販売取扱高 99,187千円	【大根】 販売取扱高 90,412千円
【サヤエンドウ】 販売取扱高 71,868千円	【花卉】 販売取扱高 53,815千円	【加工馬鈴薯】 販売取扱高 31,090千円	【種子馬鈴薯】 販売取扱高 22,574千円	【スナップえんどう】 販売取扱高 18,142千円
【メロン】 販売取扱高 12,152千円	【カボチャ】 販売取扱高 10,824千円	【アスパラ】 販売取扱高 6,843千円	【スイートコーン】 販売取扱高 5,291千円	【長芋】 販売取扱高 3,761千円
【玉葱】 販売取扱高 1,484千円	【ごぼう】 販売取扱高 1,348千円	【その他】 販売取扱高 42,723千円	【蔬菜計】 1,305,586千円	
【米穀】 販売取扱高 467,287千円	【小麦】 販売取扱高 352,340千円	【雑穀(豆類・そば等)】 販売取扱高 4,328千円	【飼料作物】 販売取扱高 7,437千円	【直売所】 販売取扱高 175,016千円
【販売取扱高合計】 2,311,994千円				

現JAさっぽろ R4年度販売品取扱高 組合員組織 (※構成員数はR4年度末現在)

【そ菜】 販売取扱高 696,644千円	【玉葱】 販売取扱高 531,669千円	【生乳】 販売取扱高 281,559千円	【畜肉】 販売取扱高 75,396千円
内訳 小松菜 112,359千円 レタス 105,662千円 ホウレンソウ 75,778千円 カボチャ 27,857千円 その他 374,988千円	【果樹・果実】 販売取扱高 66,325千円	【直売所】 販売取扱高 37,807千円	【花卉】 販売取扱高 37,433千円
	【麦・豆・雑穀】 販売取扱高 30,595千円	【米】 販売取扱高 11,012千円	【販売取扱高合計】 1,768,445千円

現JAさっぽろ 支店ごとの正組合員数と准組合員数(R4年度末現在)

支店名	住所	正組合員数	准組合員数	支店名	住所	正組合員数	准組合員数
本店	中央区北10条西24丁目	0名	1,000名	西町支店	西区西町北6丁目	183名	1,962名
中央支店	中央区北4条西1丁目	58名	3,722名	清田支店	清田区真栄1条1丁目	303名	3,489名
南支店	南区石山2条9丁目	321名	2,581名	厚別支店	厚別区厚別中央5条3丁目	414名	2,964名
平岸支店	豊平区平岸2条9丁目	109名	2,374名	北札幌支店	東区北13条東16丁目	585名	2,363名
白石支店	白石区平和通2丁目北	321名	2,301名	篠路支店	北区篠路3条10丁目	463名	1,841名
琴似支店	西区八軒1条東1丁目	205名	2,491名	新琴似支店	北区新琴似8条1丁目	304名	2,127名
手稲支店	手稲区前田1条10丁目	191名	2,575名	正組合員数合計：3,457名 准組合員数合計：31,790名			

現JAいしかり 組合員数(R4年度末現在)

正組合員数合計：473名 准組合員数合計：2,892名

次号も

お楽しみに!!

青(壮)年部 9支部 172名 南支部 22名 平岸支部 25名 白石支部 19名 琴似支部 15名 中央支部 15名 豊平支部 14名 厚別支部 32名 北札幌支部 13名 篠路支部 17名	女性部 10支部 319名 南支部 47名 平岸支部 45名 白石支部 29名 琴似支部 20名 西町支部 26名 豊平支部 16名 厚別支部 82名 北札幌支部 21名 篠路支部 16名 新琴似支部 17名	青色申告会 12支部 1,879名 南支部 127名 平岸支部 124名 白石支部 204名 琴似支部 127名 手稲支部 110名 西町支部 137名 中央支部 21名 豊平支部 240名 厚別支部 260名 北札幌支部 201名 篠路支部 175名 新琴似支部 153名	資産管理部会 12支部 634名 南支部 27名 平岸支部 42名 白石支部 41名 琴似支部 60名 手稲支部 48名 西町支部 66名 中央支部 13名 豊平支部 84名 厚別支部 92名 北札幌支部 55名 篠路支部 45名 新琴似支部 61名
そ菜部会 8支部 207名 藻岩藤野支部 45名 白石支部 14名 西支部 30名 清田支部 31名 厚別支部 25名 北札幌支部 15名 篠路支部 23名 新琴似支部 24名	玉葱部会 3支部 89名 白石支部 8名 北札幌支部 60名 篠路支部 21名	果樹部会 38名(支部無し)	花卉部会 3支部 33名 平岸支部 7名 手稲支部 5名 東支部 9名 本部所属 12名
酪農畜産部会 1支部 19名	果実部会 9名(支部無し)	琴似手稲支部	



第6回
History

農産振興課
地物市場
とれのさと



H19: オープン時

このコーナーでは、各部門の軌跡をたどり、JAいしかりの歴史をさまざまな角度で紹介いたします。第6回目は農産振興課の「地物市場とれのさと」です！
【記事担当：袴田】

当JAでは、平成初期頃まで石狩産農産物は主に市場に出荷して販売するものが多く、地元ではほとんど買えない状態が続き、「地物で採れた新鮮な野菜が食べたい」という消費者の声を聞き、数人の有志で行った農産物直売所が当JA直売事業の始まりです。地物市場とれのさとは、H28年度に期間限定営業から通常営業へ変更し、今では年間20万人が訪れる人気スポットとなりました。



改修前の樽川共撰場

H23: 出荷者協議会を組織化、樽川共撰場を改修し加工体験施設を併設した店舗を現在の場所に「とれのさと」としてリニューアルオープン（会員85名・来客数：約10万人・販売高：約1億4600万円）



H22: 地物農水産物配達システムで「まるしえ便」が市内に配達



H21: 各種飲食店や海産物販売に協力いただき集客を図る（会員53名）



H24: 生産者の顔写真を壁一面に貼り出し顔が見えて安心と評判に（会員86名・販売高：約1億5500万円）



H26: 日本農業賞 北海道中央会会長賞受賞（会員101名・販売高：約2億1300万円）



H25: 店舗前のプレハブで地産地消をPR（石狩鍋やシャケちゃんちゃん饅頭等を販売）



H25: ポイントカード制スタート。テレビ取材が来るように。（会員94名・販売高：約1億7800万円）



H24: 生産者の顔写真を壁一面に貼り出し顔が見えて安心と評判に（会員86名・販売高：約1億5500万円）



H28: 通年営業を開始し、冬期間も営業（会員99名・販売高3億円突破）



H28: 消費者の要望に応え通年で小パック販売



H28: 人気のいしかり漬けの味を継承し当JAで製造開始



H30: 胆振東部地震（9月6日）直後の8日から生産者の協力により営業を再開。生鮮食品を求める多くの消費者が来店



R2: 店舗リニューアルオープン。コロナ禍においても入店者数制限、入替制により無休で営業



H31年度「災害時対応ファーマーズマーケット」認定（第1号、石狩振興局より）



H30: 胆振東部地震（9月6日）直後の8日から生産者の協力により営業を再開。生鮮食品を求める多くの消費者が来店



H29: 漬物野菜即売会



R3: JAグループ北海道「R2年度 食と農のサポーターづくり最優秀賞」受賞



R2: ポケットマルシェの出品支援

JAいしかり「地物市場とれのさと」は普段農業に接する機会が少ない地元石狩市をはじめとする消費者に、新鮮でクリーンな農畜産物の提供を通じて、食と農の大切さを知ってもらい、石狩市農業を応援してもらうことを目指し日々営業しています。

野菜の知識が増えて売場でもお客様に喜んで買ってもらっています。

野菜の知識を活かしてお客様に喜んでもらえるよう頑張っています。

季節を問わず人気
ベジソムリエ

新規就農者紹介



こやま たくや
小山 拓也 さん (40歳)

出身地 ▶ 大阪府
就農地区 ▶ 石狩地区高岡第3
作っている農作物 ▶ ミニトマト



出身地は？

A. 大阪府です。スノースポーツ（特にスノーボード）が好きで高校生のときから北海道に遊びに来ていました。高校卒業後、札幌の大学に通い始めました。

ご家族は？

A. 妻と3人の子ども（長男、長女、次女）と石狩で生活しています。農業は妻と共同で行っていて、とても頼りになる存在ですね。

前職は？

A. 地元大阪で事務仕事（総合職）をしていました。大学生の時から「北海道に来たのだからせっかくなので就農したい」という気持ちがあったので、前職から就農する計画を持っていました。

石狩市を就農先に選んだ理由は？



A. 就農するなら北海道が良いと思い、札幌で開催された就農フェアで石狩市のブースを訪れ、担当者の熱意に感銘を受けました。また、充実した農業支援や都市圏に近いということもあり、子どもたちの将来のことも考えて石狩市に就農しました。

実際に就農した感想は？

A. 家庭菜園すらやったことがなかったのですが、就農後のイメージを常に持ちながら研修に励みました。実際に自分でハウスを建ててみましたが、かなりの重労働で大変でした。それと、雑草の伸びるスピードに驚いています。（笑）

今後の目標は？

A. 少しずつハウスの棟数を増やして収入増に繋げていきたいです。研修中から多くの方々に協力いただいているので頑張っていきたいと思っています。

【記事担当…三島】

ブロッコリー共撰スタート



6月3日からブロッコリー受入を開始し、6月5日には開所式を行い発砲スチロールへ氷詰め作業を開始しました。5、6月は天候も良かったため、例年よりも5日ほど早く共撰スタートとなりました。ブロッコリーの共撰受入・出荷は10月下旬までの予定です。
【記事担当…千田】



旬のグリーンアスパラもお届け

JAいしかりフェア in イトーヨーカドー屯田店・アリオ札幌



5月〜6月にかけて、イトーヨーカドー屯田店とアリオ札幌で「JAいしかりフェア」を開催しました。5月4日から共撰開始に併せて、グリーンアスパラを中心に多数品目を販売しました。また、今回はJAさっぽろ産の野菜も販売しコラボ開催となりました。当日は、旬の新鮮野菜を買い求める沢山のお客さまで賑わい、非常に有意義なフェアとなりました。
7月以降も毎月開催する予定で、石狩産野菜のPRをどんどん行っていきます！
【記事担当…木村】

▲イトーヨーカドー屯田店

期間	5月13日～14日	イトーヨーカドー屯田店 ※JAさっぽろコラボ
	5月24日～25日	アリオ札幌 ※JAさっぽろコラボ
	5月27日～28日	イトーヨーカドー屯田店 ※JAさっぽろコラボ
	6月8日	アリオ札幌

品目	【当JA】	【JAさっぽろ】
	<ul style="list-style-type: none"> グリーンアスパラ ラデッシュ 小松菜 うど 	<ul style="list-style-type: none"> だいこん菜 小松菜 水菜 赤茎水菜 わさび菜 ルッコラ からし菜 赤からし菜



▲JAさっぽろ産野菜



▲アリオ札幌



農業実習を実施!

実習先

石狩地区(北生振) 熊倉 正紀さん 圃場

【作業内容】田植えの苗補充、苗箱運び、苗箱積み、水田のゴミあげなど

【実習職員】

- ◆青果課 かねやす るい 金安 瑠易 ◆燃料自動車課 いしやま ゆうき 石山 侑樹
- ◆金融共済課: 花畔支店 たけなが みお 武永 美桜 ◆営農課 まつうらりおん 松浦 理温



お忙しい中、貴重な体験をさせていただきありがとうございました。青果課なので野菜にはよくふれています、身近な野菜が成長するまでの大変さをより一層学ぶことができました。今後も食材と生産者さんへ感謝の気持ちを持ち続けていきたいです。(金安)



この時期に行われる農作業の一連の流れを教えてくださいました。主に田植機の苗供給とレーキという農具を使ってゴミ上げを行いました。どちらも大変な作業でしたが、少しでも組合員さんのお役に立てる職員になりたいと思える貴重な体験でした。(石山)

初めて田植え作業をして、僅かな時間でしたが実際に作業を行うことで、農業の大変さを身を以て実感し、同時に達成感を味わうことができました。お米や農産物に対してありがたさを改めて実感し、少しでも組合員の力になりたいと思える貴重な経験でした。(松浦)



日頃から身体を動かしているため体力には自信がありましたが、一日の作業があっという間に終わり、想像以上の力仕事で驚きました。これを毎日こなす農家の皆さんが格好良いと思ったのと同時に、より一層食に対しての意識が高まりました。人生初の貴重な体験をありがとうございました。(武永)

実習にあたり、大変優しく丁寧にご指導いただき、非常に働きやすい環境の中で実習に励むことができました。快く受け入れしてくださった熊倉理事のご家族や従業員の皆さまに心より感謝申し上げます。【記事担当:袴田】

ゆったりゆるやかに

友莉と美奈子の

サウナの日記



メープルオリジナルサウナハットとタオル

サウナスパ健康アドバイザー取得
アロマリフレクソジスト

サウナの後はストレッチと
セルフマッサージ
／サウナ歴30年／

資材課
おぼた みなこ
小畑 美奈子

究極の贅いを
求め続ける23歳

サウナ後の水分補給は
キレートレモン
仕事と自分磨きを
両立させます

かわなみ ゆり
営農課 川浪 友莉

サウナの本場フィンランドでは、
白樺の小枝を束ねたものを「ヴィ
ヒタ」と呼びます。サウナで火照
った体をヴィヒタでたたくと白樺
の葉の清涼な香り豊富なミネラ
ル分、そして程良い刺激によって
血行が良くなり、体の疲れを軽減
し、お肌が活性化するとされて
います。森の香りの壁飾りとして
もオススメです！



▲ヴィヒタ

美奈子のオススメ 岩見沢ログホテル メープルロッジ



広大な敷地では、テニスコート
やグランピング、サイクリング
など季節に合ったアクティビテ
ィも満喫できます。

住所：岩見沢市毛陽町183-2
TEL：(0126)46-2222
日帰り入浴：11：00～20：00
(受付19：00まで)
日帰り入浴料：大人：800円
小人：250円
幼児：無料
(消費税・入湯税込み)



サウナは本格的フィンランド
サウナ。室内にはヴィヒタが
あります。水風呂は源泉その
まま、温度は14℃でキリッ
と身体を引き締め、美容効果
満点。

森の中を連想させる癒やしのレ
스토랑。新鮮な旬の味をお楽
しみいただけるお食事と温泉の
セットメニューもあります。



岩見沢を代表する特産物をは
じめ、メープルシロップを使
ったバウムクーヘンやオリジ
ナルのアロマグッズ、サウナ
グッズも大変人気です。



次回のサウナ日記最終回で
は、レジェンド正一さんの
お顔が見れるかも？



サウナレジェンド正一さん流 ととのいタイム

サウナ後のビールは格別☆いつもサ
ウナから帰るときに愛娘にTELして
缶ビールを冷凍庫に入れてもらい、
家に到着後はキンキンに冷えたビ
ールを一気に…。最高のととのいル
ティーンです。*2



昔懐かしい瓶牛乳。
お風呂上がりはやっぱコレ！

最近では屯田アシへに
出発中



サウナで高くなった体
温を調整しようと血管
が広がり、水風呂で冷
やすと血管は収縮しま
す。この温冷浴を繰り
返すことで強くなや
かな血管になります。
つまりサウナは「血管
のトレーニングジム」
とも言えるのです。*1



まつら りおん
営農課 松浦 理温

外気浴は至極のリラックスタイム

外気浴では、外の空気や風を感じるのが1番気持ちよく、リクライニングチェア
があれば最高！！サウナ浴の最高のエンディングを迎えられます。熱い⇄冷たいの
温冷交代のあとに外気にふれリラックスすると「幸せホルモン*3」が一気に流れ出
てきます。そして体がふわっと軽くなり全身の力が抜けて体がスッパリ。心の多
幸福に包まれます…。

サウナ、水風呂、外気浴のタイミングや時間はそれぞれ。
「ととのう」感覚もみんな違って良いと思います。その日
の体調やお天気、外のコンディションに合わせて、自分のス
タイルで入ることができるとゆったりゆるやかに…。より
楽しいサウナ生活になりますね。

体を芯から温めるサウ
ナ。特に水分補給は必
需品です。体が欲する
時、こまめに水分を摂
りましょう。湯上がり
には、お肌の乾燥を防
ぐため、スキンケア用
品もあるとイイですね。



*1：基礎疾患として高血圧症、呼吸器疾患、貧血などがある方は、かかりつけ医にご相談の上でご利用ください
*2：ビールには利尿作用があります。サウナでは大量の汗をかいているので、サウナ後に十分な水分補給をした上で、1時間ほど経ってからお酒を飲むのが理想です
*3：愛情ホルモンと呼ばれるオキシトシン、ドーパミン、鎮痛効果のあるエンドルフィン、感情や精神を安定させるセロトニンなど

組合員取引に対する “インボイス登録” の確認について

(適格請求書発行事業者)

令和5年10月から導入される消費税のインボイス制度(※)に向け、組合員の皆様と各事業取引を行う場合に、インボイス制度上の適格請求書発行事業者(※)であるかどうか確認が必要です。

インボイス制度の導入後は、組合員皆様の課税属性(課税事業者か免税事業者)(※)により、JAとの事業取引をした際の課税事業者のインボイスの発行(※)や免税事業者への消費税法上の経過措置(※)などに対する組合員対応が係わってくるため、

既にインボイス登録(適格請求書発行事業者)を行った組合員の方は、JAまでお申し出ください。

報告期日：8月31日まで

また、現時点ではインボイス登録を行っておらず、今後インボイス登録により適格請求書発行事業者となった場合は、随時お申し出いただきますようお願いいたします。

なお、生産組織に加入されている方で、当年4月に行った「インボイス制度導入に向けた聞き取り調査」で、既にインボイス登録番号を報告済みの組合員の方々は除きます。

▶▶ インボイス制度

インボイス制度(適格請求書等保存方式)とは、複数税率に対応した仕入税額控除の方式が、現行の区分記載請求書等保存方式に代わり、令和5年10月1日から導入されるもので、導入後は、売り手と買い手の双方に新たな義務が課されます。インボイス制度が導入されると、売手側は、取引相手の買手側より求められたときは「適格請求書(インボイス)」を交付(写保存)しなければならず、買手側は保存することで仕入税額控除(課税仕入れ等に係る消費税額の控除)されますが、免税事業者等(適格請求書発行事業者以外)から仕入れた場合は仕入税額控除ができなくなります。

▶▶ 適格請求書発行事業者(インボイス登録)

インボイスを発行できるのは、適格請求書発行事業者に限られ、適格請求書発行事業者になるのは、課税事業者(簡易課税を含む)が所轄税務署に登録を行う必要があります。

▶▶ 課税属性(課税事業者か免税事業者)

- ①課税事業者
 - ・一般課税または免税事業者で消費税課税事業者選択届出書を提出している事業者
 - ・簡易課税にて消費税簡易課税事業者選択届出書を提出している事業者
- ②免税事業者
 - ・基準期間の課税売上高が1,000万円以下の事業者かつ特定期間の課税売上高が1,000万円以下の事業者
 - ・設立から2年以内で資本金(出資)の額が1,000万円以下の事業者(新規就農者含む)

▶▶ インボイスの発行

インボイス(適格請求書)は、一般的に請求書のことでインボイス制度上の必要記載事項(登録番号など)を整備したものを取引相手に渡すことになり、特定業種(小売店など)は、簡易的なインボイス(適格簡易請求書)として領収書やレシートを交付することができます。

▶▶ 消費税法上の経過措置

インボイス制度では、適格請求書発行事業者以外(免税業者)との取引において仕入税額控除ができなくなると、取引上において適格請求書発行事業者以外の方が不利に扱われることへの対策として、仕入税額相当額の一定割合を仕入税額と見なして税額控除ができる施策が講じられます。

〈経過措置の内容〉

- ・令和5年10月～令和8年9月末・・・仕入側(買手)の仕入税額の80%控除可能
- ・令和8年10月～令和11年9月末・・・仕入側(買手)の仕入税額の50%控除可能
- ・令和11年10月～・・・控除不可

とれのさと情報

毎月8の付く日は
『お米の日』

毎月8の付く日

8日 18日 28日

は、お米が特別価格
で購入できます!!
ご来店をお待ちして
いますm(_ _)m

とれのさと 皆で美味しくお米を食べよう!!

毎月8のつく日は
お米の日

8・18・28日は
ななっぼし(精米・無洗米)が
100円31分!!

お米を
作るには
88の季節が
かかります

石狩産
ななっぼし(精米)
通常価格1,650円
お米の日特別価格!!
1,550円

石狩産
ななっぼし(無洗米)
通常価格1,750円
お米の日特別価格!!
1,650円

詳細は、地物市場「とれのさと」へ
お問い合わせください☆
TEL:0133-73-4500



理事会だより

第5回 定例理事会
～令和5年6月22日～

■ 決議事項 ■

- 1) 組合員の持分譲渡の承認について
- 2) 信用事業再編計画の承認について
- 3) ディスクローチャー誌の開示について

■ 報告事項 ■

- 1) 営農経済委員会ならびに施設建設委員会報告について
- 2) 農産物の出荷状況等について
- 3) 定期監査報告について
- 4) 内部監査結果の報告について
- 5) J Aバンク基本方針に基づくモニタリング報告について
- 6) 令和5年度 内部監査計画の変更について
- 7) 野菜集出荷施設整備に係る対応について
- 8) 米麦乾燥調製貯蔵施設竣工について
- 9) 畑地化促進選択事業採択について
- 10) 石狩農産物PR看板設置工事について
- 11) コンプライアンス報告について

■ 協議事項 ■

- 1) 合併に伴う組合員組織の再編について

豪華賞品が当たる!! 私たちの『国消国産』コンテスト

JAグループ
組合員、生産者、消費者のみなさんへ

乃木坂46

わたし
私たちの
せん
りゅう
川柳コンテスト

開催期間
6/15～9/4

特別審査員
のぎざか
乃木坂46

国産の農畜産物の魅力や、日本農業への想いを
テーマにした川柳を募集!!

乃木坂46が特別審査員を務める
「私たちの『国消国産』コンテスト」を開催!

～9月4日(月)まで

国産の農畜産物の魅力や日本農業への想いを募集中。
募集期間は6月15日から9月4日まで。
国産の農畜産物を愛する方なら誰でも応募可能です!
受賞者には国産のお肉や果物など豪華賞品が。
ぜひ、みなさんの珠玉の5・7・5をお寄せください。

「国消国産」とは?

J Aグループが提起する、「私たちの『国』で『消』費する
食べものは、できるだけこの『国』で生『産』する」という考え方。

詳しくはこちらをご覧ください



<https://www.asahi.com/ads/nogizaka46ja/kokushokokusan-senryu-contest/>

昔の写真を探しています

記念誌発行に向けて、過去の写真(農作業風景、昔の建物、イベントの様子等)
J Aいしかりの歴史にまつわる写真をお持ちの方は是非ご協力をお願いいたします。

本店総務課 TEL: 0133-66-3321

までお気軽にご連絡くださいm(_ _)m

藤女子大学

×

JAいしかり

米粉で石狩盛り上げ隊



プロジェクト

レシピ紹介



ミキサーで混ぜるだけ！簡単！



カボチャのチーズケーキ



◆材料

- ・カボチャ … 350 g
- ・クリームチーズ … 200 g
- ・卵 … 1個
- ・米粉 … 30 g
- ・生クリーム … 200 g

◆作り方

※事前にオーブンを180℃で予熱しておきます。

- ①カボチャは皮を剥いて、一口大に切り、ラップをふんわりかけ、レンジ（600W）で5～7分程加熱します。
- ②クリームチーズ、卵、米粉、生クリームをミキサーにかけます。
- ③②に①の柔らかくなったカボチャも入れてさらにミキサーにかけます。
- ④型に移し、予熱したオーブンで40分程焼けば完成です。



Let's Try!!

米麦課の中澤職員が実際に作ってみましたー!!

◆中澤職員の感想

滑らかしっとり食感で舌触りもよく、とても食べやすかったです。カボチャの味を沢山味わいたい方はチーズを少なめに、チーズ感も欲しい方はレシピ通りが良いと思います。僕的には生クリーム多めがオススメです！

混ぜる時はミキサーがあると便利です。僕は筋トレ中なので手動の泡立て器で頑張りました！

デザート大好き倶楽部 部長 中澤



材料を混ぜるだけで簡単に作ることができます！
色々な品種の石狩産カボチャで作ってみてください☆



とれのさと商品のご紹介

とれのさと×中村屋 コラボ商品 『米粉シュークリーム』

小麦粉アレルギーのある方も食べられる米粉を使用したシュークリームを新発売!!

小ぶりなので贅沢感が増し、もちもち食感がたまらないと好評です。石狩産「ななつぼし」の米粉を使用して、中村屋さんが試行錯誤して商品化した「米粉シュークリーム」をぜひ一度ご賞味ください！

◆米粉シュークリーム 130円(税込)

