

秋のフルーツフェア

開催中!

キャンペーン期間

9月28日~

12月上旬



JAIわて中央管内(盛岡市・矢巾町・紫波町)の西洋なしとりんごをご賞味ください。

西洋なし 4 品種、りんご 5 品種の中から旬の時期に合わせて提供します。旬の品種は店頭の黒板をご覧ください。



焼きりんご

単品 380 円(+税)

ドリンクセット 480 円(+税)



みのるダイニング定番の焼きりんご! 期間中グランドメニューの焼きりんごをJAいわて中央産のりんごで提供します。



新感覚! とろっと美味しい焼き洋なし

焼き洋なし

単品 380 円(+税)

ドリンクセット 480 円(+税)



ラ・フランス限定! 11月上旬~
フレッシュなラ・フランスを焼きカスタードにのせて
※収穫時期により多少前後することがあります。

ラ・フランス カスタード

単品 380 円(+税) / ドリンクセット 480 円(+税)

りんごとにんじんのミックススムージー

ジョナゴールド限定!

MIYAMORI ラバーズにんじんミックスを使用。酸味と甘味が楽しめます。

※収穫時期により多少前後することがあります。

380 円(+税)

《期間限定サービス》



15:00 までにお食事をされたお客様に一口サイズのりんごが つきます。

~ドリンクセット~

下記より好きなドリンクをお選びください

ホットコーヒー、アイスコーヒー、ウーロン茶、りんごジュース、ブルーベリージュース、紅茶

ここがイチオシ!

JAいわて中央の皮まで食べれる特別栽培りんご

特別栽培りんごは、県が定める農薬・化学肥料の使用量を半分に抑えて作った皮まで食べれるりんごです。
病気や虫に弱いりんごをこの方法で作るのは至難の業!

りんご農家が手間ひまかけて作っています。
JAいわて中央は特別栽培に取り組んでいる
全国唯一のJAです。

JAいわて中央りんご部会
特別栽培の取り組み受賞歴

第41回日本農業賞集団組織の部大賞
第51回農林水産祭園芸部門内閣総理大臣賞

JAいわて中央は、県内有数の西洋なし産地

秋から初冬にかけて、「ラ・フランス」など
約5品種が栽培されています。

西洋なしは丸みのあるひょうたんのような、個性的な形。
なめらかでとろける食感、甘みが強いフルーティな味わいと
芳醇な香りが口いっぱい広がります。
品種ごとに異なる食感や味、香りを、旬の季節に
ぜひお楽しみください。

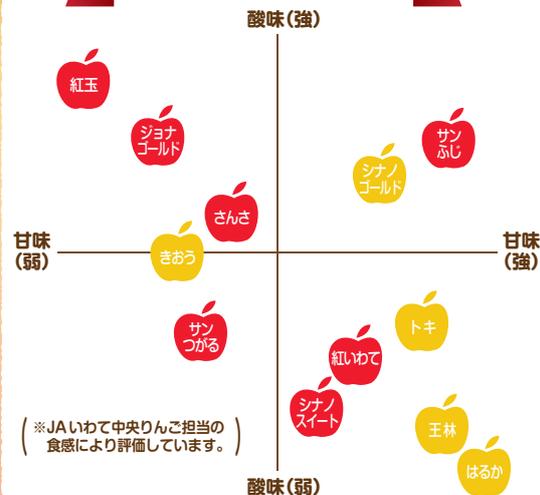
ここがイチオシ!

りんごと洋なし 提供カレンダー

※収穫時期により多少前後することがあります。

	9月	10月	11月	12月
りんご	紅いわて	9月下旬～10月上旬		
	ジョナゴールド	10月上旬～11月上旬		
	トキ	10月上旬～10月下旬		
	サンふじ		11月上旬～	
	シナノゴールド		11月下旬～	
洋なし	マリゲット マリラ	9月下旬～10月中旬		
	バラード	10月中旬～11月上旬		
	レクラーク	10月下旬～11月下旬		
	ラ・フランス		11月上旬～	

りんごの味 早見表



※フェア期間は収穫時期により前後する事がありますのであらかじめご了承ください。

JAいわて中央のインスタグラムを
フォローしよう!

【組合員、地域と共に20周年】

JAいわて中央管内の風景や農畜産物など、旬な情報をお届けします!



@ja_iwatechuoh



純情産地いわての店
「みのるダイニング」

新しいメニューなどを紹介しています。みのるダイニングの美味しい情報をチェックしよう!



@minorudining



いわて純情むすめ

「純情産地いわて」の農畜産物を全国へPRするため「いわて純情むすめ」が魅力を伝えていきます!



@いわて純情むすめ

