

### 3 直売所で農畜産物を買ってもらう

JA直売所は、季節の旬の野菜や果物も多く出回り、安全・安心な農畜産物を求めて多くの来店者でにぎわっています。特にこの時期は、地元の農畜産物や直売所の

魅力を大いにPRしたいものです。直売所の所在地を紹介、誘導し販促につなげましょう。



JA東京中央  
『まごころ+C』  
2016年創刊秋号  
(タブロイド版)

コミュニティー誌の創刊号で、管内の地図に直売所とJA支店を落とし込んで、特集で紹介しています。「お散歩がてら…」とスポットとなる近くの公園の情報も載せています。地域住民が行ってみたいくなる紙面構成は、アピール度も高くなります。

JA兵庫六甲  
『Wave Rokko  
(ウェーブ六甲)』  
2016年11月号

特集「直売所のまるごと野菜を楽しもう!」と銘打ち、販売している葉付きダイコン、キャベツ、ハクサイを4ページにわたって紹介しています。栄養素や部位ごとの調理法を載せ、地域住民がいつも購入している定番野菜に新しい角度から光を当てた紙面構成になっています。まるごと買っても無駄にすることなく、食べられるので地域住民の関心を集めたでしょう。

**自家製の旬干しダイコンに挑戦!**  
夏も暑いダイコンの旬です。乾燥させた干しダイコンは、煮干しや揚げ干しに加工して、お弁当やお土産にもおすすめです。干しダイコンは、お弁当やお土産にもおすすめです。干しダイコンは、お弁当やお土産にもおすすめです。

**葉っぱ**  
夏野菜の代表格であるダイコンの葉っぱは、煮干しや揚げ干しに加工して、お弁当やお土産にもおすすめです。干しダイコンは、お弁当やお土産にもおすすめです。干しダイコンは、お弁当やお土産にもおすすめです。

**根の上**  
葉っぱと一緒に乾燥させたダイコンの根の上は、煮干しや揚げ干しに加工して、お弁当やお土産にもおすすめです。干しダイコンは、お弁当やお土産にもおすすめです。干しダイコンは、お弁当やお土産にもおすすめです。

**根の真ん中**  
夏野菜の代表格であるダイコンの根の真ん中は、煮干しや揚げ干しに加工して、お弁当やお土産にもおすすめです。干しダイコンは、お弁当やお土産にもおすすめです。干しダイコンは、お弁当やお土産にもおすすめです。

**根の下**  
葉っぱと一緒に乾燥させたダイコンの根の下は、煮干しや揚げ干しに加工して、お弁当やお土産にもおすすめです。干しダイコンは、お弁当やお土産にもおすすめです。干しダイコンは、お弁当やお土産にもおすすめです。

**直売所のまるごと野菜を楽しもう!**  
直売所では、まるごと野菜の販売を行っています。新鮮な野菜を、ぜひぜひ楽しんでください。

項目	200g	3.1kg	3.900g
エネルギー	200kcal	3.1kg	3.900kcal
たんぱく質	2.0g	0.2kg	—
糖質	500mg	3.1kg	3kg