

三春ブルーベリーが好き♡

ブルーベリータルト (ソフトクリーム付き) 700円

三春産の完熟ブルーベリーをたっぷり使用したスイーツ。お店自慢の上質なソフトクリームとご一緒に。
■さくらかふえ三春 KAMINUMAYA
TEL.0247-61-4320 三春町字大町130



提供期間
6/22～
7月末

ブルーベリーパフェ 550円

自家製シャーベットやソースに、三春産のブルーベリーをたっぷり使用したミニパフェです。■カフェー プリキヌ
TEL.0247-61-6757 三春町字中町4二ノ蔵

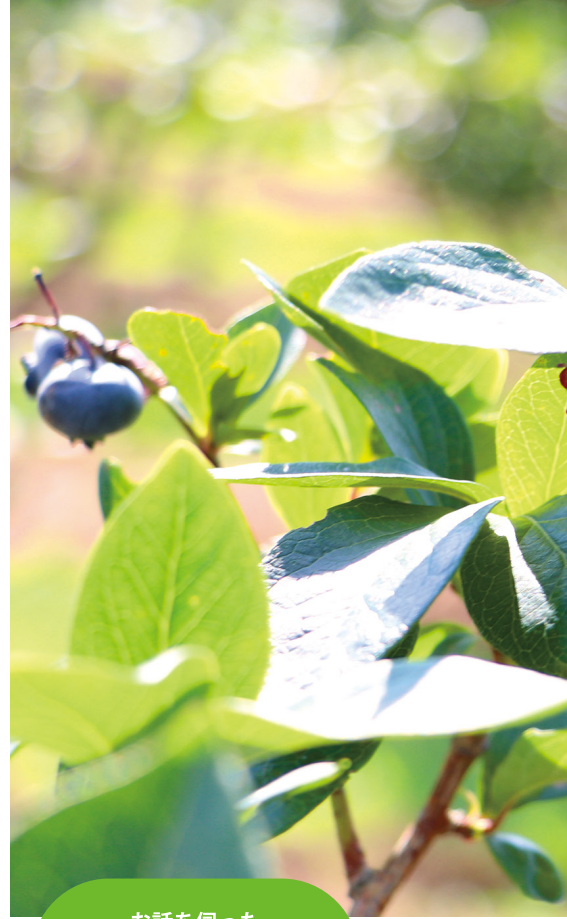


提供期間
6月中旬～
7月末

02

街なかで
グルメを
味わう。

METHOD



お話を伺った
三春ブルーベリー倶楽部の
皆さん。



り上げていることが、多くの人が訪れる人気の理由かもしれないね。

ブルーベリーあま酒 1本(500ml) 1,200円・3本セット 3,060円

三春産のうるち米、もち米、ブルーベリーを使用したノンアルコールあま酒。お子さんも安心して飲めます。■酒のやまだい TEL.0247-62-2410 三春町字荒町60

数量
限定



提供期間
6/24～農園の
閉園まで

ブルーベリーパンケーキ 1,300円

採れたての三春産ブルーベリーを使用。フレッシュな状態でたくさん味わって。
■cafe nanala (カフェナナラ)
TEL.0247-61-6848 三春町西方字浮貝428-2

03

作る。

METHOD

ジャムだけじゃない！自宅で簡単に作れるブルーベリーレシピに挑戦！

万能!ブルーベリードレッシング

■材料

- ・ブルーベリー 200g
- ・砂糖またはハチミツ 50～100g
- ・レモン果汁 小さじ1
- ・塩 小さじ1
- ・酢 お好みで
- ・オリーブ油 お好みで

■作り方

- ① ブルーベリーをよく洗い、水気を切っておく。
- ② 鍋に①と砂糖またはハチミツを入れて煮詰める。
- ③ 灰汁を取り除きながら、とろみが出るまで沸騰させる。
- ④ レモン果汁を入れ、容器に移し冷蔵庫で冷やす。
(ここまでなら甘味料として色んな料理に使えます！)
- ⑤ ④に塩・酢・オリーブ油を加え、好みの味に調えたらドレッシングの完成！

グリーンサラダ、豚しゃぶ、チキンサラダなどに！

