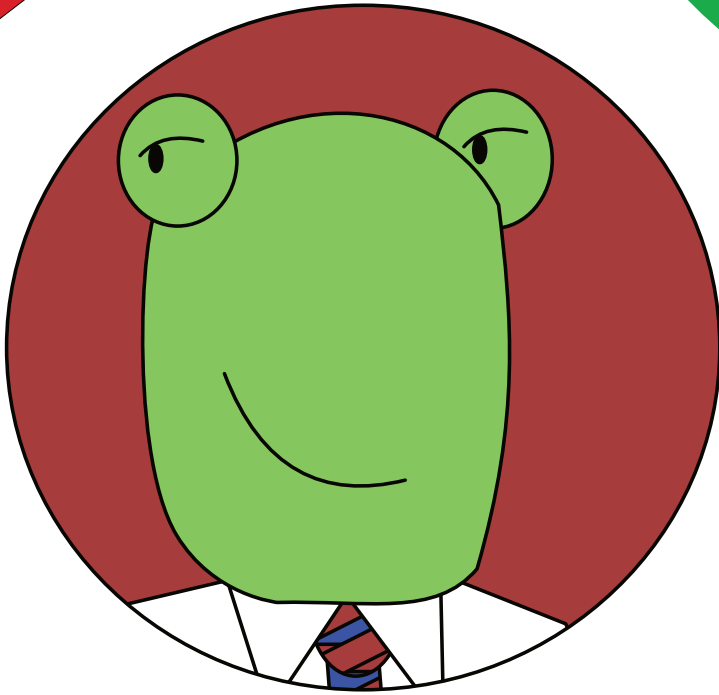


FREE!

FRUVEGE TIMES

VOL.0
2025 11



THIS MONTH

BIRTHDAY GUESTS	2
WHAT'S ON IN FRUVEGE ISLAND	3
RECIPE	4

今月

今月の誕生日ゲスト	2
イベント	3
レシピ	4

HELLO!

Fruvege Island is a paradise located far to the south.

I see and hear all sorts of things about this island and write about them in newspapers, magazines, and books so that more people can learn about it.

I'm grateful to have been entrusted with editing the memorable zeroth issue of "Fruvege Times."

I hope you enjoy the newsletter, which is full of fun topics, including what we expect to become a regular feature: "This month's birthday guest" and a recipe corner using seasonal ingredients!

こんにちは！

フルベジアイランドは、南のかなたにあるパラダイス。

ぼくは、このアイランドをよりみんなに知ってもらえるよう、いろいろなことを見聞きして、新聞や雑誌、本に書いています。

記念すべき『フルベジタイムズ』の0号の編集を任せてもらったことに、感謝しています。

定番のコーナーになると思われる「今月の誕生日ゲスト」や旬な食材を使ったレシピコーナーなど、楽しい話題が満載のニュースレターを楽しんでください！

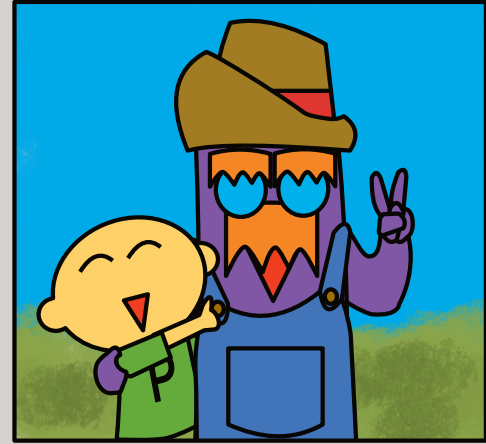
Islanders Born in November”

Happy birthday to everyone born in November!

The islanders born this month are Pat, born on November 2nd, and Max, born on November 5th.

Pat is an illustrator who loves chocolate, and is kind and caring, a popular character on the island. Max, the kind-hearted and reliable mayor, loves gardening and runs a farm.

The two are always working hard for everyone, preparing for festivals and helping islanders in need.



Max and Pat

HAPPY BIRTHDAY!

Photographed by Frogbetty
at the Fruvege Island
Halloween party held in
Yokai Village.

マックスとパット

おたんじょう日、おめでとう！

写真(しゃしん)撮影(さつえい)：フログベティ

フルベジア일랜드のようかいビレッジのハロウィンパーティーにて。

『11月生まれの島民(とうみん)』

11月生まれの皆さん、お誕生日おめでとうございます！

今月生まれの島民は、11月2日生まれのパットと11月5日生まれのマックスです。

チョコが大好きなイラストレータのパットは、優しくて気遣いのできるアイランドの人気者。

人情味あふれる頼もしい市長のマックスは、ガーデニング好きで農園を経営しています。

二人は、お祭りの準備をしたり、困った島民を助けたり、いつもみんなのために、がんばっています。

まねき寿司
MANEKI SUSHI

NOV. 1st

11 Yokai Rd, Yokai Village



SUSHI DAY
SALE
ALL 30% OFF!

WHAT'S ON IN FRUVEGE ISLAND イベント

GRAPE PICKING

Throughout November **MAX'S FARM**

LOVECHAN'S AUTUMN CONCERT

November 2nd **FRUVEGE CITY HALL**

SWEET POTATO PARTY

November 8th **CAMP SQUARE, YUMMY FOREST**

SHIP FESTIVAL

November 16th **FRUVEGE PORT**

INARI PARTY

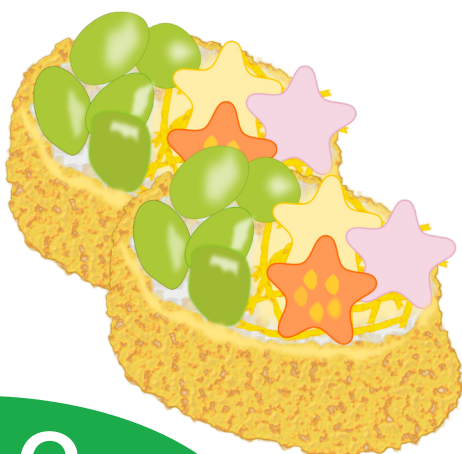
November 17th **MYSTERY MOUNTAIN**

SPORTS COMPETITION

November 20th **RAINBOW TOWN SPORTS ARENA**

OTSUKIMI FESTIVAL

November 29th **YOKAI VILLAGE COMMUNITY CENTER**



RECIPE

No-Bake Grape and Pear Biscuit Tart

November's Fruvege recipe is a no-bake grape and pear biscuit tart. It's super easy, so please give it a try!

1. Make the Biscuit Tart

- (1) Place the biscuits in a zip-top storage bag, seal, and crush them into small pieces with a rolling pin.
- (2) Add the melted butter and milk to the top mixture (1) and knead until combined.
- (3) Place the top mixture ((2)) into the mold and press it down with a spoon.
- (4) Chill in the refrigerator for about an hour to harden.

2. Make the rare cheesecake filling.

- (1) Place the marshmallows in a heat-resistant container, cover loosely with plastic wrap, and microwave at 600W for about 40 seconds.
- (2) Mix the top mixture ((1)) until melted.
- (3) Add the cream cheese to the top mixture (2) and mix, then add the yogurt and mix until smooth.

3. Chill the biscuit tart and rare cheese filling.

- (1) Place the rare cheese filling into the biscuit tart and smooth it out.



レシピ

焼(や)かずに作(つく)れる！ブドウとナシのビ

11月のフルベジレシピは、焼(や)かずに作(つく)れるブドウとナシのビスケットタルトです。簡単(かんたん)に作(つく)れちゃうので、ぜひ、作(つく)ってみてくださいね！

1. ビスケットタルトを作(つく)ります

(1) ジッパーのついた保存(ほぞん)袋(ふくろ)にビスケットを入(い)れて口(くち)を閉(と)じ、めん棒(ぼう)で細(こま)かく砕(くだ)きます。

(2) 上(うえ)の(1)に、溶(と)かしバター、ミルクを加(くわ)えてなじむまでもみこみます。

(3) 上(うえ)の(2)を型(かた)に入(い)れ、スプーンで押(お)し付(つ)けるように敷(し)き詰(つ)めます。

(4) 冷蔵庫(れいぞうこ)で1時間(じかん)ほど、冷(ひ)やし固(かた)めます。

2. レアチーズフィリングを作(つく)ります

(1) 耐熱(たいねつ)容器(ようき)にマシュマロを入(い)れて、ふんわりとラップをして、600Wのレンジで40秒(びょう)くらい加熱(かねつ)します。

(2) 上(うえ)の(1)を混(ま)ぜて溶(と)かします。

(3) 上(うえ)の(2)に、クリームチーズを加(くわ)えて混(ま)ぜ、ヨーグルトを加(くわ)えてなめらかになるまで混(ま)ぜます。

3. ビスケットタルトとレアチーズフィリングを冷(ひ)やします

(1) ビスケットタルトにレアチーズフィリングを入(い)れて平(たい)らにならします。

(2) 冷蔵庫(れいぞうこ)で2時間(じかん)くらい冷(ひ)やし固(かた)めます。

4. ブドウとナシを準備(じゅんび)します

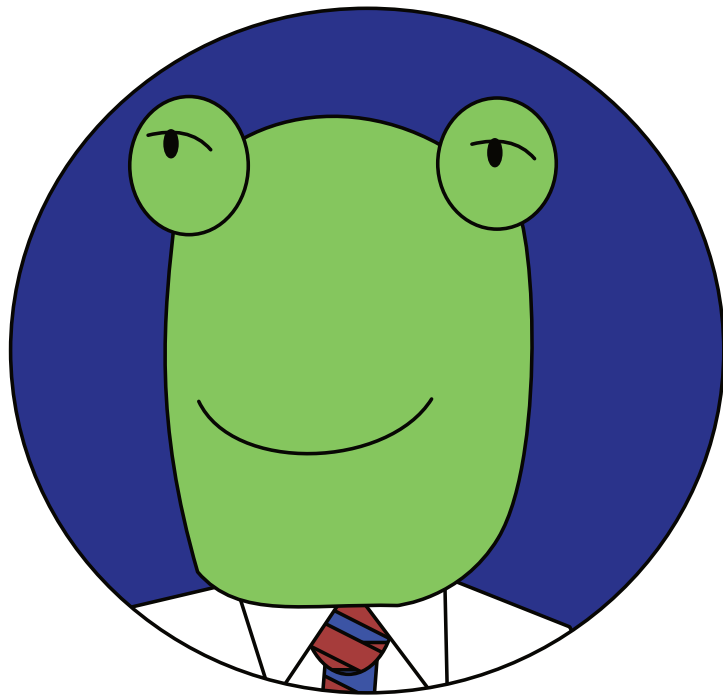
(1) ブドウとマスカットは、半分(はんぶん)に切(き)ります。

(2) ナシは縦(たて)4等分(とうぶん)に切(き)って芯(しん)を取(と)り、皮(かわ)をむいて、一口(ひとくち)サイズに切(き)ります。

5. ブドウとナシを盛(も)り付(つ)けます

(1) レアチーズフィリング入(い)りビスケットタルトを冷蔵庫(れいぞうこ)から出(だ)します。

(2) 上(うえ)の(1)に、ブドウとナシを盛(も)り付(つ)けます。



Watch out for the First issue of
FRUVEGE TIMES! A special XMAS
edition!

See you then!

Frogbert

FRUVEGE TIMES創刊号をお楽しみに！

クリスマス特別号です！

それではまた！

Frogbert

FRUVEGE TIMES

PUBLICATION DATE / 発行年月日 : 2025.10.31

PUBLISHER / 発行者 : PYKOB0

CONTACT / 連絡先 : info@kobo.patandyuko.com

WEBSITE : <https://fruvege.patandyuko.com/>