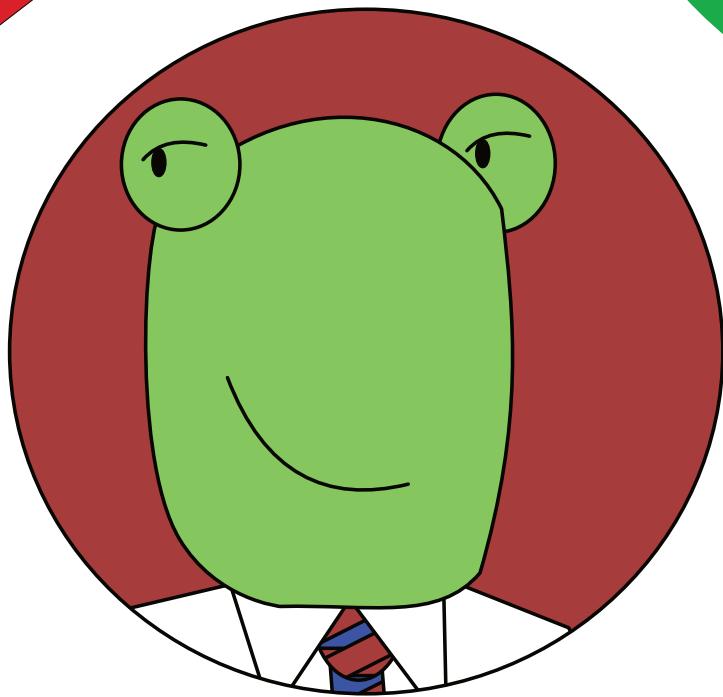


FREE!

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号の編集を任せられたことに、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」や旬な具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！

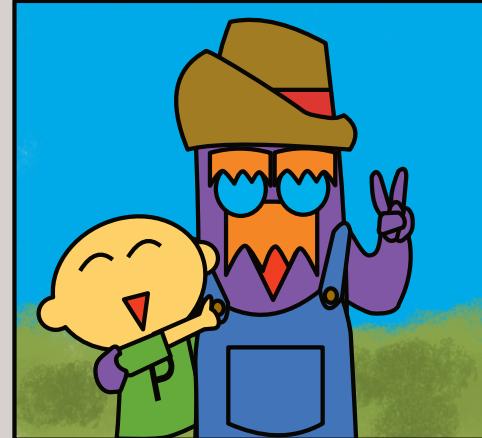
Islanders Born in November”

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

お誕生日、おめでとう！

写真（しゃしん）撮影（さつ
えい）：フロッグベティ

フルベジアイランドのようか
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

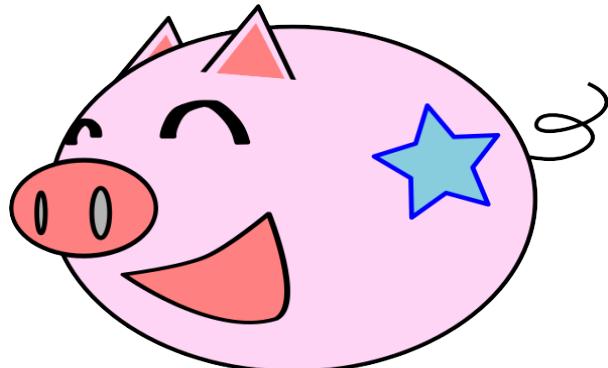
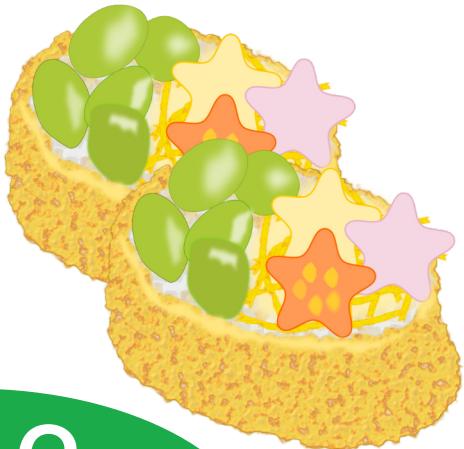
November 17th MYSTERY MOUNTAIN

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)にビスケットを入れ(い)れて 口(くち)を閉(と)じ、めん棒(ぼう)で細(こま)かく碎(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)にマシュマロを入れ(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)せます。

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れ(い)れて平(たい)らになります。

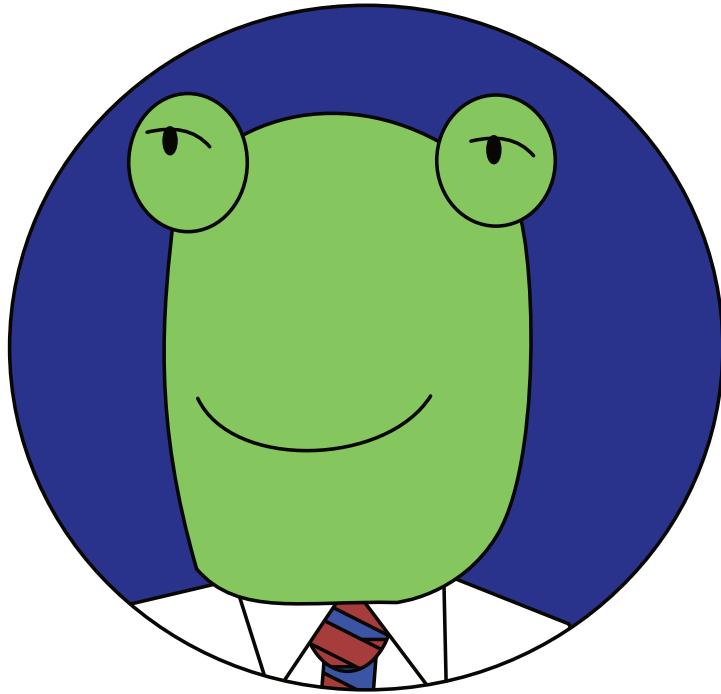
- (2) 冷蔵庫(れいぞうこ)で2時間(じかん)くらい冷(ひ)やし固(かた)めます。

4. ブトウとナシを準備(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)り付(つ)けます

- (1) レアチーズフィリング入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)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 : PYKOB
CONTACT / 連絡先 : info@kobo.patandyuko.com

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