

今月の
おすすめ
レシピ

池上さんが作る
淡路島料理

完熟玉ねぎスープ

材料

- ・小玉ねぎ 30コくらい
- ・にんじん 1本
- ・ベーコン 1パック
- ・コンソメ 大さじ3
- ・水 300cc

レシピ

- ① 小玉ねぎは皮をむいて、残りの材料は食べやすい大きさに切る。
- ② 鍋にコンソメと水を入れ、①の材料を煮込む。
- ③ 1時間ほど煮込んだら完成!



池上さんの
たまねぎスープ

あまくて
おいしい!!
体にも
ポカポカ

今月の
生産者
紹介

淡路島ファーム池上の
池上さんの玉ねぎ

毎週 日・水・土 3回 新鮮玉ねぎ入荷

美味しさの3つの理由

- ① 新鮮な地下水
- ② 堆肥を主とした有機肥料の使用
- ③ すべて種から管理し育てています。(100%淡路島産)



いつも笑顔でお客様の大人気の生産者。売り切れるとヤマダストアの為にすぐ淡路島から玉ねぎを持ってきてくれるパワフルな池上さん。日々栽培を改良し、安心安全で美味しい玉ねぎを作っています。

ヤマダストア
地場野菜新聞

発行者
ヤマダストア(株)
POPライター部門
Vol.1

3月の地場野菜イベント & 試食会情報



糸干 ——
3/6(日) AM10:00~12:00

3/20(日) AM10:00~12:00

大人気
Farm Uechiさん
玉ねぎ詰め放題
1回 200円

3/30(水) AM10:00~12:00

丸北 数量限定
Farm Uechiさん 玉ねぎスープ
玉ねぎ4玉入り
平日 278円 → 250円

北里予 —— 池上さん
3/16(水) AM10:00~12:00 玉ねぎ試食会



花田 ——
3/30(水)
AM10:00~12:00
開発さん
試食会

大津 ——
3/30(水)
AM10:00~12:00
野の花さん
焼きたてパン
販売



青山 ——
3/30(水)
AM10:00~12:00
みつばグループさん
とり飯の具
試食会

糸干 ——
3/27(日)
数量限定
AM10:00~12:00
橋爪さん
ホーレン草
平日
180円 → 130円

甘くて
美味しい
当店大人気

阿弥陀 ——
3/16(水) AM10:00~12:00
ワークホーム高砂
なつとこちゃん
試食会

今月の
おすすめ
商品紹介

安心安全!! ヤマダ地場野菜コーナー

今月のおすすめ商品

加古川稲美町

大西さんの
アスパラガス

- ・大西さんオスス小情報
- ・栽培のこだわりポイント
有機肥料を自分で作る
化学肥料を削減
- ・アスパラの甘さがトマト並み!!
(糖度7~8度)
- ・柔らかくておいしい!!



今月のおすすめレシピ

★アスパラレシピ 簡単!! すぐ出来る!! ★

ネットクッキングサポートさん おすすめ

シンプルが1番!! THEアスパラ 茹でただけ!!



ヤマダの
地場担当者
紹介



ヤマダストア
地場野菜 于-7
難波 真一
ニッポン
なんちゃん

地場于-7なんぽおすすめ!
女性に発行してもらいたいおいしいお店
Dining cafe Cafuu<カフ>
定休・木曜
TEL 079-276023
播磨高砂駅 徒歩5分



ランチ ¥2200-
沖繩に惚れこんで修業した店主さん
素材にこだわって産地なども説明してくれず、オムライスがめっちゃおいしい!!
最初から最後まで気持ちよい時間過ごせ!

FB → <https://www.facebook.com/Dining-Cafe-Cafuu>
ブログ → <http://cafuu.20140819.jugem.jp/>

ヤマダストア生産者様大募集!
地場野菜担当者 難波070-5348-6603