

今月の
おすすめ
レシピ

- ・木村斗
- ・春キャベツ
- ・人参(またはツナ)
- ・マヨネーズ
- ・塩コショウ

春キャベツと簡単! コールスロー
サラダ

・春キャベツと人参をみじん切りにする。
・ボールに入れてマヨネーズと塩こしょうで味付けし、よく混ぜたら出来上がりです!!
(ツナ・コーンもお好みでどうぞ!!)

あさり&春キャベツのサッと蒸し

- ・木村斗
- ・春キャベツ
- ・あさり(砂抜き済み)
- ・サラダ油
- ・酒
- ・塩

・あさりは殻をこすり合わせよく洗う。
・キャベツは葉を一枚づつはがし、軸の部分をロップで潰し、ザクザクにする。
・フライパンにあさりも入れ、キャベツをのせる。サラダ油、小じじい、酒大さじ2、水1/4カップを加えて7分ほど中火にかける。あさりの口が開くとOK!!
塩とこしょうを加えてごきあがり〜

今月の
生産者
紹介

開発さん

網干メロンで有名な! 「とても甘く美味しい」

満天青空レストランでも紹介された

・栽培方法も独特で、県外からも見学者がある程!
・入れる肥料も独自の配合を行い、常に研究されています!
・栽培方法も小首みなく若手に教える開発さん! その他、葉物、トマト、キャベツ、レタスも栽培!

ヤマダストアのお客様の為に
日々安心安全な美味しい野菜、網干メロンを作っています
今月は春野菜
春キャベツおすすめ

地場野菜新聞

発行所
ヤマダストア(株)
POPライター部門
Vol. 2

4月の地場野菜イベント & 試食会情報

4/4 AM10:00~12:00
青田店 なとこちゃん
試食会

4/7 AM10:00~12:00
網干店 井上さんの花
直売会

4/6 AM11:00~12:00
北野店 大西さんの
アスパラ
試食会

4/9 AM10:00~12:00
池上さん玉ねぎ
詰め放題 1日
花田店 200円
限定 玉ねぎ(4玉入り) ¥250-

4/13 AM11:00~12:00
阿部店 千原さんのアスパラ
水耕栽培と育てたアスパラ

4/27 AM10:00~12:00
大津店 野の花さん
焼きたて販売

今月の
おすすめ
商品紹介

深山さんの生椎茸

花田店 木津君 イチオシ!

ヤマダの椎茸といえば、
深山さんの椎茸!

・深山さんの「綺麗で良い椎茸を作りたい」という気持ちを含めて作られた椎茸はとても肉厚で大きく、食べ応え抜群! お客様の支持も高く、毎日とても売れる大人気の椎茸です。特に年末は普段の何倍もの量を納品にもらいますが、売り切れてしまう程の人気です!

毎日、深山さん自身が納品にくる新鮮な椎茸。地場野菜コーナーにお立ち寄りの際は是非、深山さんの椎茸をお買い求め下さいませ!!

ヤマダの
地場担当者
紹介

花田店 青果担当
木津航世
ニッポン
きづち

地場チーフ
難波の
おすすめ店

La Pomme^{ラポム}さん

ランチタイム 11:30~16:00
手柄駅から約1.3km ☎079-222-2772
休水曜日

1ヶ月前には予約しないと食べられないランチ目にも口にも美味しい料理。素材の良さや引き出されている。また絶対行きたくなるお店! フレンチランチコースは全3種! 3000円コースが一番人気です!! 贅沢なランチタイムをどうぞ...

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