

有田さんの
トマトを使ったレシピ

レンジで3分! 完熟トマトスープ

(材料)

- ・完熟トマト 1個
- ・オリーブ油 小サシ
- ・粉末コンソメ 小サシ
- ・黒こしょう 適量

(作り方)

- ① トマトは入りをくり抜き、ひっくり返して十字に切り込みを入れる。
- ② スーフカッポ等に、トマト・コンソメ・オリーブ油を入れて、ふんわりラップをかけた後レンジで3分加熱



写真はイメージです

③ レンジで加熱後、皮を取り除き、スプーン等でトマトを潰して黒こしょうを振りかければ出来上がり!
ヘルシーで栄養たっぷりスープ!

今月の生産者紹介

神戸市西区の有田さんのトマト

味恋トマト

赤いミニトマト。しっかりとした食感で、みずみずしく、甘みの中にちょうどいい酸味があります

トピカルトマト

黄色いミニトマト。トロっとした食感ととも甘く酸味はほんどほど独自の風味。

フルネトマト

赤い中玉トマト。食べきりやすいサイズで、甘みと酸味のバランスがよく、ジュシーなトマト。



有田さんのこだわり!

日々、トマトの木の成長を観察し、健全に育つように水や肥料を与えます。こまめに手入れをしてあげることによって、いいトマトに実ってくれます。

平成28年11月号
地場野菜新刊

発行所.....
ヤマダストア(株)POPライヴ部門

Vol. 9

11月の地場野菜

イベント&試食販売

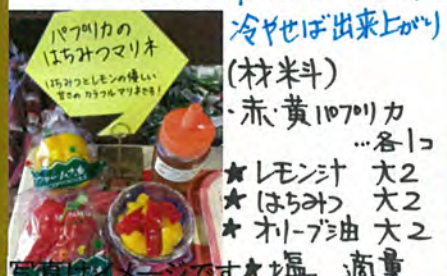


阿弥平店	11/3(木)	淡路島 池上さんの玉ねぎ詰め放題	10:00~12:00
網干店	11/7(月)	チャウさんのフリルタス試食	11:00~12:00
辻井店	11/10(木)	淡路島 池上さんの玉ねぎスーフ試食	10:00~12:00
書写店	11/17(木)	淡路島 池上さんの玉ねぎ詰め放題	10:00~12:00
花田店	11/20(日)	兵庫 アグリさんのしいたけ試食	10:00~12:00
北野店	11/24(木)	有田さんのトマト試食	10:00~12:00
青山店	11/28(月)	有田さんのトマト試食	10:00~12:00

おすすめレシピ

★110フリカの はちみつマリネ★
(作り方)

- ① 110フリカは2.5cm位の角切りをして1分間茹でる
- ② ★の調味料を混ぜてマリネ液をつくる
- ③ 茹でた110フリカを熱いうちにマリネ液に浸し粗熱が取れたら冷そう庫で冷やせば出来上がり



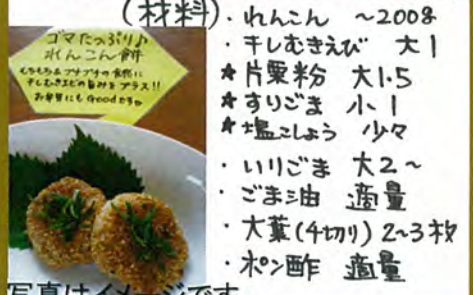
写真はイメージです

(材料)
・赤・黄110フリカ...各1コ
★レモン汁 大2
★はちみつ 大2
★オリーブ油 大2
★塩 適量

おすすめレシピ

🍌ゴマたっぷり♪レンコン餅🍌
(作り方)

- ① めんこは皮をむき、すりおろす。
- ② 干し椎茸は水で戻しおしじりをする
- ③ めんこ、干し椎茸、★の調味料を入れよく混ぜたら4〜5等分に丸にする
- ④ 両面は、いりごまをまぶし、ごま油をひいたフライパンで中弱火で両面こんがり焼く
- ⑤ 大葉のせてホーン酢をかければ出来上がり



写真はイメージです

(材料) ・めんこ 200g
・干し椎茸 大1
★片栗粉 大1.5
★すりごま 小1
★塩こしょう 少々
・いりごま 大2〜
・ごま油 適量
・大葉(4切り) 2〜3枚
・ホーン酢 適量

ヤマダ北野店に新しく地場担当で仲間入りしました
いとうさんです



ス〜10での仕事は初めてですが、皆さんのお役に立てるよう頑張ります!

地場チーフ 難波のおすすめ店

necco やさしいお菓子と飲みものからだにやさしいおスイーツ (ネッコ) 14:00~18:30 (休) 姫路市京口69 079-228-1522 日・月・火



使用している果物は、ヤマダの無農薬・有機栽培のものを使用します!

おすすめは シフォンケーキ フォレイン!
ふわふわのやさしいお味です



白砂糖不使用の優しい甘さ、店内は とても居心地がよく、お腹だけでなく、心も癒されるお店です。一般的な110フリカの味に近いので、普通のお店の110フリカの味に慣れている方にもオススメ。素材の味がしっかり感じられます。

詳しくはWebで! necconecco jimdo.com ↑検索



おかげさまで、ヤマダ北野店は10周年♪ただ今、リニューアル工事のためお休み中です

11月17日(木) 9:00 私達スタッフもおもてなしのバリエーション取りかえます!
お買い物が楽しくなります!

店内が大幅にリニューアルオープン! 変わります。

新しい商品、更に美味しな商品、オーガニック・無添加商品、ぜひご期待下さい!



生産者さま大募集 地場野菜担当 チーフ 難波(なんば) 070-5348-6603