

2月20日 網干店にて... AM10時~  
**オオツエさん**  
**ミニライブ開催!**

淡路出身のシンガーソングライター! 音楽活動を本格的に始める為、故郷を離れ、2007年に大阪で活動開始。一人暮らしの生活の中で感じた家族や故郷の大切さを伝えたい。  
 2015年9月30日『淡路島玉ねぎのうた』で全国発売CDデビュー!!



今月の生産者紹介

甘くておいしい! **淡路島菜園さん!**  
 淡路の潮風をうけて甘くておいしいトマトを毎週直送でマダガスカー各店にゆうパックでお届けしていています! お弁当の彩りやサラダに使う大人気です! 😊  
 1袋 200えん  
 ※時期によりトマトの種類かわります。



平成29年2月号  
**地場野菜新聞**

発行者  
 マダガスカー POPライヴ部門  
**Vol.12**

おすすめレシピ **バレンタインに♡♡**  
**レンジで簡単!♡♡ 生チョコレシピ☆**

- 材料  
 ミルクチョコレート 100g  
 バター 20g  
 生クリーム 50ml  
 (仕上げ用ココアパウダー 適量)

1. ミルクチョコを包丁で刻みかき手で折り、バターは厚さ5mm位に切る。耐熱容器に入れる。
2. 600wのレンジで1:30秒加熱 泡立ち器をよく混ぜる。
3. 別の耐熱容器に生クリームをいれ600w20秒程加熱する。
4. 3を2に加えよく混ぜる。
5. 4を型に入れ表面を平らに冷蔵庫で冷やし固める。
6. 固めたらココアパウダーをまぶし完成です! 😊



おすすめレシピ **お腹のさじに!! 最適なファイバーなべ😊**  
**ごぼうと豆苗、ささみの柳川風なべ**

- 材料  
 ごぼう 1本 かつおだし 150ml  
 豆苗 1袋 みじん大じ1  
 ささみ 2本 みそ 小じ2  
 卵 1コ

1. ごぼうをささみに、豆苗は根元を落とし半分に切る。ささみは筋があれば取り、斜め切にする。
2. なべにだしとごぼう、ささみを入れ弱めの中火に煮立たら火を弱め煮る。火が通ったらみりんやみそを加える。
3. 豆苗を加え火を通し溶き卵を回し入れ半熟に仕上げたらできあがり!! 😊



写真はイメージです

2月の地場野菜 イベント & 試食販売

阿弥陀店	池上さん 玉ねぎ語放題	2/1 10時~12時
青山店	なとちゃん 試食会	2/27 10時~12時
辻井店	池上さん 試食会	2/9 10時~12時
書写店	玉ねぎ語放題	2/16 10時~12時
花田店	みずばグループさん 鶏めしの具試食会	2/25 10~12時

花田店 **しもじょうさん**  
 1年10ヶ月の経験が詰まった  
 こだわりの試食会

**生産者様大募集!**  
 地場チーフ かわいば なんぼ まど  
 070-5348-6603

地場チーフ 難波の おすすめ店

**Cafe cakra** カフェチャクラ  
 毎週火曜定休日 671-1121 1-77  
 営業時間 9時~19時 店東区東新町1-2  
 日・祝日 8時~17時 TEL:079-239-7779



パスタランチは 11:30~14:00まで!  
 おすすめは **エビトマトクリームソース!**  
 「しもじょう」をかけるとうまくなる!

パスタランチメニュー ランチタイム 11:30~14:00  
 レギュラーパスタソース ナポリタン・ミートソース・ペペロンチーノ  
 Aセット ドリンク付 880円  
 Bセット ドリンク・デザート付 1,000円  
 100円UP  
 3お肉のおまかせソース  
 ボンゴレ・エビトマトクリーム・めんたいクリーム  
 肉のたっぷり入った濃厚ソースが特徴です  
 Aセット ドリンク付 980円  
 Bセット ドリンク・デザート付 1,100円  
 セット内容  
 お肉のパスタにサラダ・デザート・ドリンク (トースト付)  
 ※お肉の種類は当日の在庫状況により変更される場合があります (アルコール除く)

おめっちゃおいしそう... 😊  
 13時から19時キー注文できます! (¥600~)  
 (他、モーニング(9時~11時半)も魅力的)