

5月おすすめ商品

甘み最高!! 今しか食べられない  
池上さんの **新玉ねぎ**

・サラダはもちろんだですが、池上さんおすすめは

**新玉ねぎごはん!!**

- 材料**
- 新玉ねぎ 中玉 2コ
  - 米 2合
  - コンソメ 1コ
  - オリーブオイル 少々



・新玉ねぎは皮をむいてスライスします。  
・炊飯器に米と水を入れ、新玉ねぎ、コンソメ、オリーブオイルをひき混ぜて炊く。  
・お好みで塩コショウを!  
カレー・ハヤシの木目生バツグン!! 年中たべられますよ

今月の生産者紹介

◎さわかの部屋◎

障害のある方たちの就労を支援する事業所です  
心をこめて皆で作る **アモンドバター** は  
さわかの部屋が運営する  
「カフェはらっお」でモーニングのトーストメニューの一つとして提供しています。



150g ¥450-



平成29年5月号

# 地場野菜採肉

ヤマダヒト(株)  
POPライター部門

## Vol.15

5月の地場野菜

イベント & 試食販売



網干店	<b>GWイベント!</b> 池上さんジャンク大会	5/5 10時~12時
辻井店	池上さん 新玉試食会	5/11 10時~12時
青山店	タムタムさん いちじくシュクリーム試食	5/15 10時~12時
書写店	池上さん 玉ねぎ詰め放題	5/18 10時~12時
花田店	みっぼグループさん ココカレー試食	5/20 10時~12時
網干店	さわかの部屋さん アモンドバター試食	5/22 13:30~14:30

おすすめレシピ

今だけのおたのしみ♡

新玉ねぎの **ザッパリサラダ**

材料 作り方

- ① 新玉ねぎ 1玉  
キャベツ 2枚  
トマト 1コ
- ② しょうゆ 大匙2  
酢 大匙2  
ごま油 大匙2
- ③ 削り節 適量  
きざみおろし 適量  
ゴマ 適量  
味噌 適量
- ・新玉ねぎをうすくスライスし水にさらして絞ります。キャベツは細切りにして軽く塩をふり水気を絞ります。トマトも小さく切ります。  
・②の調味料を合わせたら①の材料と和え、  
・③の薬味をトッピングし出来上がりです!



地場チーフ  
難波の  
おすすめ店



甘味 **さら茶屋**

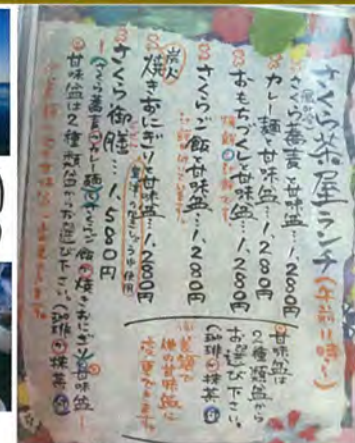
味の茶 かつの市御津町室津1250-109

TEL079-324-1627



平日 9時~18時 (17時)  
休 9時~19時 (18時)

絶景を満喫!  
ちょっとした  
旅行気分を満喫!



こだわりの甘味を楽しむ、他にはない喫茶店です!

女性ブローガーさんから圧倒的な支持! 店内はふわっとさらの香りが漂っています♡

↑ランチは11じ~  
デザートは  
これがたっぴくる!

今回難波が頼んだものは **「さら御膳」 ¥1580-**

さらそば or カレーめん ごはん or 焼おにぎり が選べます!

・さらそば  
(さらそばに練りたまごを7色のおそばは  
13個のゆ玉子が入ってお出しを最高!

さらごはん  
さらの煮汁で炊いたごはんは  
さら味がふわと香ります。

で、なんと 食後のデザートはこの中から  
2つ選んでのみ物をつけてくる!  
おながいっ! 最高に幸せ♡



生産者大募集! 詳細は難波まで! TEL070-5348-6603

