

タムタムさんおすすめ商品



定番の太子バーガーは
もちろんですが...
7月の新商品、
夏みかん (138円)
シュウクリームが
おすすめですよ!!

夏みかんの甘酸っぱさと生クリームの相性バツグン!
期間限定の商品ですので、
見かけた際はぜひ一度おためし下さい!!



今月の生産者紹介

太子町の
美味しいパン屋さん
タムタムさん
毎週金曜・月曜に
青山店、網干店にて
焼き立て入荷中!!
◎人気商品◎
地元太宰
旬入り太子バーガー
¥232-
・塩こね ¥111-
・太子
いちじくシュウクリーム
¥138-
ぜひ一度
おためし
下さい!!

7月は試食会も!!
2/3 網干店
2/3 青山店
AM 10時~12時

平成29年7月号

地場野菜新聞

ヤマダストア(株)
POPライター部内
Vol.17

7月の地場野菜

イベント & 試食販売



網干店	タムタムさん 太子バーガー試食会	7/3(月) 10時~12時
辻井店	池上さん 玉ねぎ試食会	7/13(木) 10時~12時
花田店	みつばさん ココカレー試食会	7/15(土) 10時~12時
書写店	池上さん 玉ねぎ詰め放題	7/20(木) 10時~12時
青山店	池上さん 玉ねぎ詰め放題	7/30(日) 10時~12時
青山店	タムタムさん 太子バーガー試食会	7/31(月) 10時~12時

おすすめレシピ

オクラとちくわの
豚肉巻き

ちくわでボリュームUPした肉巻きに
甘酢タレをからめました。
お弁当にもピッタリ♡



- ★材料★
- 豚薄切り肉 10枚
 - ちくわ 5本
 - オクラ 10本
 - 片栗粉 適量
 - サラダ油 大さじ1
- ★調味料★
- 酢
 - 醤油
 - 砂糖
 - 酒
- 大さじ1つ

- 作り方
- ①オクラはゆでて、粗熱が取れたら半分に切らちくわに入れます。
 - ②★を混ぜ合わせます。
 - ③①を広げた豚肉で巻き、片栗粉をまぶします。
 - ④フライパンにサラダ油をしき、③を焼き、全体に火の色を付す。
 - ⑤②をまわしかけ、絡めます。照りが出たらできあがりです!

地場チーフ
難波の
おすすめ店



営業日: 毎週 木曜・金曜・土曜
時間: AM 8:45 ~ 売切次第終了
TEL 079-273-0003
住所: 姫路市辻井7-14-23



Instagramに奥様が写真を投稿→有名店に!

・たくさん種類があふれた、かわいいパン屋さん
奥様が赤ちゃんを育てながら、天然酵母でパンを焼いています。
店内にはハード系からソフト系のパンに無添加の惣菜が!
種類がとてたくさんあり、どれもおいしいです♡
ぜひ、辻井に来られた時は お立ち寄り下さいませ...♡



生産者大募集!! くわくは難波 TEL → 07053486603