

今月の生産者紹介

Cafuu かん

一本においしく、  
安全なジャムを販売!

材料は有機栽培や  
減農薬の野菜、フルーツと  
精製されていないお砂糖・  
シーワッサーだけ! 余分なものは  
加えていないから おいしさも  
栄養もぎゅゅと濃縮の  
お子様にも安心です!



パンやヨーグルト、牛乳などと食べるの◎



こちらにも必見です!  
Cafuu かん  
ごぼうびフィン



日本産の  
玉子を使用。  
他では  
味のたまりない  
ほど  
濃厚ごぼうびと  
口当たりの良い  
フィンです!  
もちん!!  
添加物不使用!

他にも...!  
・しゃぶこし  
・グラノーラなども  
素材にこだわって  
作られています!



色とりどり  
かわいい  
ジャムたち



地場野菜新聞

平成29年10月号



ヤマダストア(株) 部門  
POPライター  
Vol. 20

10月の地場野菜

イベント & 試食販売



書写店	さくらたまご試食会	10/12(木) 10時~12時
書写店	池上さん 玉葱詰め放題	10/19(木) 10時~12時
大津店	池上さん 玉葱詰め放題	10/12(木) 10時~12時
青山店	ロゴスアーツさん 造花イベント	10/23(月) 10時~17時
網干店	さわやか部屋さん アモントバター	10/6(金) 10:30~11:30
花田店	しゅちゃんフィン	10/26(木) 10時~12時

おすすめレシピ

◎ 玉葱の肉詰めコンソメ煮 ◎

- ① 玉葱は皮をむき、上を少し切ったらスポンジで中をくり抜く。
- ② くり抜いた中身をみじん切りにし、電子レンジでしんなりするまで加熱。水気を切り冷まします。
- ③ 牛豚ひき肉と②を混ぜ、①に詰め子。
- ④ 鍋に③と水、コンソメを入れ、20~30分煮れば出来上がりです!

材料

玉ねぎ	2個
牛豚ひき肉	100g
コンソメ(顆粒)	小さじ1
水	2カップ



※ お酒や白ワインをいれれば  
おいしくなりますよ!

地場チーフ  
難波の  
おすすめ店



patisserie パティスリー  
Nana

姫路市東土井4-5-1 名古屋アザ105  
TEL → 079-295-2757  
営業時間 10時~19時 毎週火曜



リスモチーフにした暖みのあるケーキ屋さん。  
patisserie パティスリー  
Nana  
エルキエ(リス)は木の実を食べる時にお行儀よく両手でおいそくに頬張ります。  
「自分たちが作ったケーキもそうあって欲しい」というオーターの思いが込められています。  
難波のおすすめは...  
ボリュームたっぷりのシュークリームと  
火焼き菓子!!  
生クリームは甘さ控えめで、いくらでも  
食べられてしまうそうです!  
火焼き菓子も木の実やドライフルーツを使ったもの  
が沢山あり、キレイにラッピングされています!  
笑顔の素敵な(奥様?)店員さんがいらして



生産者様大募集!! 詳しくは難波 <sup>なば</sup> まご → 070-5348-6603