

そんな山下さんの 椎茸を使った、 おすすめレシピ!

〈椎茸バコンチーズ焼〉↓

- ① 椎茸の軸をとり、軽くオリーブオイルをかける。
- ② バコンを細かく刻り、とろけるチーズと混ぜる。
- ③ 椎茸の裏に②をカットチーズと混ぜる。



- ← 椎茸とめじろの17日は酒下りめ
- ① 椎茸を1cm幅の輪切りに切る。
 - ② 17の適量をフライパンに入れ、椎茸とめじろを炒め、最後に酒下りめをからし上からネギをのりつける。

おすすめ生産者さん 山下さん

「良品を早く安く皆さまにお届けする」がモットー!

椎茸を生産させる菌床は、国内の産地が確認された材料使用を徹底し、「ひょうご椎茸ブランド」と清潔な環境のもと、菌床をきれいに手入れし、きれいな水で常に含ませる...など、安心安全な椎茸をばかばかして出荷しています!

肉厚で歯ごたえのある、また柄(軸)が白く鱗片も美しく美味しい椎茸をつくるため、使用品種にも拘り、日々改善・改良を行い自慢の椎茸に育っています!

椎茸が嫌いなお子様がたべれるように、なた時、スープでかき揚げやおひく長持ちにする、ときいれ、ときも大好きなレシピです!



平成29年(2017年)12月 地場野菜新聞 Vol.22



12月の地場野菜 イベント & 試食販売

青山店	なっとこちゃん(納豆)	12/7(木) 10:00~12:00
新辻井店	いーちゃんプリン	12/7(木) 10:00~12:00
花田店	造花販売 アートワーク教室	12/17,18 時間はお知らせ
書写店	池上玉祥話放題	12/9(土) 10:30~12:00
書写店	池上玉祥話放題	12/14(木) 10:30~12:00

◎ お正月イベント(網店限定)
毎年恒例! 藤木さんによる
ふるまい餅 1/210日
※なくなり次第終了!



おすすめレシピ ↓ 新辻井店にて! ログスアツさんの アートワーク教室!!

Logos Arts

わたしだけのハーバリウム作りませんか?

ハーバリウム作り
先着予約20名様
12月17日(日)11時~12時
12月18日(月)14時~15時
税込2,160円

しめ縄作り
先着予約12名様
12月17日(日)14時~15時
12月18日(月)11時~12時
税込2,700円

完全予約制
受付はサービスカウンターにて
限定人数に達次第受付は終了となります。
場所:ヤマダ新辻井店2Fイベントスペース

おすすめレシピ

鶏肉とソーセージのぎょうぎょう火焼!!

- 材料①
 - 鶏肉 1枚
 - ソーセージ 4本
 - じゃが芋 2コ
 - アスパラ 3本
 - キャベツ 1/2コ
 - 玉ネギ 1/2コ
 - マッシュルーム 4コ
 - トマト 2コ
 - 塩 小サジ1~1.5
 - オリーブオイル 大サジ4~5
 - 塩コショウ 適量...
- 作り方:
天板にクッキングシートを敷き、軽く塩をふる。
野菜は均一の大きさに切り、キャベツは大きめに、ソーセージは斜めに切り目を入れ、鶏肉は一口大に、じゃが芋は皮をむき、上から塩をパラパラとかけ、オリーブオイルをたっぷりかけます。
200℃のオーブンで30分焼き、完成です。
☆じゃが芋は皮をむかずとおいしく出来ます!



地場チーフ
難波の
おすすめ店

一夜は居酒屋に... マキル 鉄板焼とCafe Makiru ※月~金17時23時迄



土日限定!!
ステーキセット
¥1,000-
これぞ1000円!!
安い!!

ステーキポリュームもあり!
赤身が柔らかく、おいしいです!
ごはんは 蒸黒米です!
(お客様の味を考慮、
女性に人気のごはんです!)

その他にも...
お好み焼きも種類豊富!!
ステーキも肉が柔らかく最高です!
食後のデザートがまたおいしい!!

月~金限定で
夜は居酒屋に...!!(17~23時)



生産者様大募集!! 詳しくは難波 070-5348-6603