

2月の地場野菜
イベント & 試食販売



新辻井店	2月6日 だるまコーヒースタム試食会 10~12時
	2月14日 山口さんのお米試食会 10~12時
	2月15日 たばたけさん試食会 10~12時
青山店	2月3日 コメルさんバーグビル試食会 10~12時

2月3日 ケーキバイキング開催

青山店	鶴谷洋菓子店 前回より数量増やして見返します! 限定200
新辻井店	アメリツチさん オガニックケーキ 限定100
網干店	バニットさん 限定100
書写店	カフェ(あらっほ)さん 限定50

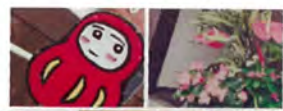


おすすめ! 生産者さん
情報 ☕☕
だるまコーヒースタム

相生の隠れ家的自家焙煎のお店が「ヤマダ」新辻井店に登場
だるま珈琲の豆(マイルドブレンド) 1000円

色々な方に楽しんで飲んで欲しいと店長さんの想い、たっぷりの美味しい珈琲です!!

毎月水曜日にイベント試食会開催予定



相生 Oct. 2, 2017



二〇一七年生月号
ヤマダストア(株) POPライターの部門
地場野菜新聞
Vol.36

網干店 クッキングさんおすすめレシピ 米粉クッキー

- 【材料】
バター 40g
砂糖 25g
ただみ農園米粉 50g
アーモンドパウダー 20g
ベーキングパウダー 小さじ1
牛乳 小さい
- 【作り方】
1. やわらかくしたバターを練り、そこに砂糖を加えてよくすり混ぜる。
2. 米粉、アーモンドパウダー、ベーキングパウダーを合わせておき、1に加えて切るように混ぜる。
3. 牛乳を入れて混ぜてビニール袋に入れて生地を細長くまとめる。冷蔵庫で30分休める。
4. 5mmくらいの厚さに切り、170℃のオーブンで15~20分ほど焼き、お菓子をしながら焼く。



お米生産者さん山口さんの「炊り玄米」のレシピ

玄米を炊いて保存をしておけば使い方がいろいろ。ケトル・フリーの携帯食・非常食、子どもの健康的なおやつにも。胚芽ごと食べるため、農薬や化学肥料を使わないで育てられたお米を使うのがおすすめです!!

- 【材料】
玄米 300g (2合)

- 【作り方】
① 玄米を軽く水洗いしてザルにあげ、水切り、乾燥させる。
② だいたい乾いた玄米をフライパン又は土鍋に入れて中火で15分ほど混ぜながら炊く。
③ ぷちぷち音が出て玄米が弾けて香ばしい香りがしたら完成!!
④ 完全に冷まして、保存瓶に入れる。

炊り玄米活用法
・ 塩をまがして → 玄米あらねに
・ 緑茶1:炊り玄米1 → 玄米茶
・ 密閉容器に入れて → 保存1年OK



地場サブバイヤー 難波の おすすめ店



今日のお店は...
ドルフィンステーキハウス

会 相生市又葉3丁目6-10 ☎ 079-22-2358 定休日:水曜日
ランチ 11時~14時 デイナー 17時~21時

赤身のビーフステーキがたっぷり味あえる人気のお店です。お昼はお得なランチもあります。グラム数によってお値段は変わりますが、鉄板いっほりに乗って出てくるお肉は迫力です! お肉をお腹いっほい食べたい時はぜひご利用下さい!!

MENU

ハンバーグステーキ 160g...1,180...1,380 180g...1,330...1,530 200g...1,530...1,780 220g...1,730...1,980 240g...1,930...2,180 260g...2,130...2,380 280g...2,330...2,580 300g...2,530...2,780 320g...2,730...2,980 340g...2,930...3,180 360g...3,130...3,380 380g...3,330...3,580 400g...3,530...3,780	サーロインステーキ 180g...2,680...2,980 220g...3,080...3,380 260g...3,480...3,780 300g...3,880...4,180 340g...4,280...4,580 380g...4,680...4,980 420g...5,080...5,380 460g...5,480...5,780 500g...5,880...6,180	デンターロイン 180g...2,680...2,980 220g...3,080...3,380 260g...3,480...3,780 300g...3,880...4,180 340g...4,280...4,580 380g...4,680...4,980 420g...5,080...5,380 460g...5,480...5,780 500g...5,880...6,180	ハンバーグステーキ 150g...650...820 160g...720...890 170g...790...960 180g...860...1,030 190g...930...1,100 200g...1,000...1,170 210g...1,070...1,240	サラダ ミニサラダ...180 標準サラダ...480	スープ スープ...280 ライス...280 ライス(おかわり)...330 ライス(おかわり)+100 おかわり...100
ポークステーキ 160g...1,280...1,380 170g...1,380...1,480 180g...1,480...1,580	ミックスワッフル 2個...1,180 3個...1,480 4個...1,780 5個...2,080	アラカルト 2品...780...880 3品...980...1,080 4品...1,180...1,280 5品...1,380...1,480 6品...1,580...1,680	デザート デザート...280 デザート...280		

生産者様大募集!! 詳しくは 070-5659-9552 (担当 難波まで)