

今月の
おすすめ
レシピ

大判揚げの甘みサンド



(材料)
○三木食品さんの
大判揚げ1枚
○甘みそ



(作り方)

- ① あげを半分に切り、包丁を入れて開く
- ② 中に甘みそをまんべんなく塗り、弱火でじっくりフライパンで温める
- ③ 切り分けて、そのままお召上がり

★甘みその作り方★

- 合めせみそ 1:対12
 - 砂糖 0.5
 - みりん 少々
 - ごま油 少々
- みそ、砂糖、みりんを混ぜてから、ごま油を混ぜる

今月の
生産者
紹介

相生の手づくり 豆腐屋さん 三木食品さん

こだわりは、安全なおいしい豆腐を
安心して食べてもらうことです。
そのために生産する全ての豆腐と油揚げ
に、消泡剤を使用しません。一つでも
添加物を減らす事で、お客様に安心し
て口に入れて頂けると思います。三木の豆腐は
大豆と水とにがりのみで出来ています。

あげは昔ながらの
手揚げで、茶箸で
職人が丁寧に1じを
込めて仕上げて
います。



平成28年7月号 地場野菜新聞

発行所
ヤマダア- (株) POPライヴ 部門
Vol.5

7月の地場野菜

イベント & 試食販売



- 7/11(月) 網干店 有田さんのトマト 10:00~12:00
- 7/13(水) 阿弥陀店 チャウさんのアイルレタス 10:00~12:00
- 7/13(水) 北野店 大西さんのアスパラ 11:00~12:00
- 7/14(木) 書写店 池上さんの玉ねぎ詰め放題 10:00~12:00
- 7/18(月) 青山店 なつとちせん 10:00~12:00
- 7/23(土) 花田店 みつばグループ 10:00~12:00
- 7/27(水) 大津店 野の花 焼きたて10:00~12:00

多可郡加美区の
播州百日どり使用の
みつばグループとりめしの具

兵庫県認証食品

地元ブランドの播州百日どりを使用し、大きな金鍋で時間をかけて
煮込みました。たっぷりのいりこ昆布のおだしで、昔ながらの
お母さんの味をお届け！人工甘味料などの添加物は不使用です。

あたたかご飯に混ぜるだけ

2合用 500円
3合用 800円

第1号取得

五つ星兵庫認定商品
H10 優良ふるさと食品中央コンクール 農林水産大臣賞

ヤマダ網干店の
地場担当者紹介



↑ダンディな
岩井さん
↑笑顔が
ステキな
松山さん
よろしくお願ひしまーす!

岩井・松山の
おすすめ商品紹介

山崎町の片岡さん

野菜の達人の片岡さん。
茄子・キャベツ・ほうれん草など
色々な野菜のオールマイティ〜♪
ヤマダの地場野菜
コーナーには欠かせない
生産者です！
このからの季節は
なすがおすすめ！



自利きは
じかーん!

地場チーフ
難波の
おすすめ店



Cafe
雲tenさん

姫路市新在家1-3-7
TEL:079-292-8639
①休 木曜日と第4日曜日
カキ氷特集!



カキ氷は
カフェタイム限定
14:00~
白玉団子・あん乳
+50円

無農薬のフルーツと シロップを仕込みます

- | | | | | |
|------|------|------|------|-------|
| トマト | 夏みかん | 梅 | 桃 | 抹茶あずき |
| 550円 | 550円 | 550円 | 680円 | 580円 |
- 夏みかん... 和歌山の無農薬甘夏
酸味と苦味と甘味が絶妙です
- 梅... 和歌山の無農薬梅
黒糖を70%入れたコクのあるまろやかさ
- 抹茶あずき... 一番人気です。
自家製あんこと一緒にどうぞ!

生産者さま大募集 地場野菜担当チーフ
難波 (なんば)
070-5348-6603