

地場野菜新聞

発行 発行所 ヤマダストア(株)POP19-音階

Vol.6

柴田農園のあぼしメロン

命繋がる 網干メロンは 在来種

※在来種...? 一世に限りF1種に比べて在来種は 何世代も繋げることが可能な品種です

網干区興成で産まれた網干メロン。先人達の思いと味を守り続けたいと、梅本せず種も自家採取と決めていきます。薬に頼らず作りたこと、ニンニク・ニンニクなども進めたいです。一番のこだわりは、自分が食べたものが、家族に愛する人に食べさせたことです。

これが在来種 5分です

※在来種...? 一世に限りF1種に比べて在来種は 何世代も繋げることが可能な品種です

※在来種...? 一世に限りF1種に比べて在来種は 何世代も繋げることが可能な品種です

今月の生産者紹介

今月の生産者紹介

梅本せず

梅本せず

梅本せず

今月のおすすめレシピ

暑い夏におすすめ! **あぼしメロン スムージー**

【作り方】
①あぼしメロンは皮をむいて米らせる
②水たあぼしメロンに牛乳か豆乳を入れミキサーで混ぜる
③甘みが少ないようならハチミツを少し入れる(完熟なら要らない)
※レモンも少々入れると色がキレイです。

【材料】3人分
あぼしメロン(皮をむいたもの) 250g
牛乳か豆乳 250cc
ハチミツ } 少々
レモン汁 }



8月の地場野菜 イベント & 試食販売

- 8/3(水) **阿弥陀店** 池上さん玉ねぎ詰め放題 10:00~12:00
- 8/4(日) **北野店** チャウセンのフリルタス試食 11:00~12:00
- 8/18(木) **書写店** 池上さん玉ねぎ詰め放題 10:00~12:00
- 8/21(日) **網干店** 川又田さんブドウ試食 10:00~12:00
- 8/22(月) **青山店** なとこちせん試食 10:00~12:00
- 8/27(土) **花田店** 開花あぼしメロン試食 10:00~12:00

太子ふれあいグループ 橋瓜さんおすすめの なすレシピ

白なす 干煎なす

《なすの揚げびたし》
(材料) 2人分 (作り方) なすを揚げた★の液に 白なす1本・干煎なす1本 みたし・人参ネギを盛る
・人参・青ネギ 少々
★(砂糖大1.5・ぽん酢大4・ごま油大1.5)

《なす南蛮》
(材料) なす2~3本 小麦粉 大1 サラダ油 大2
★(醤油大1・砂糖大1・酢大1) ねぎ少々

(作り方) なすは乱切りにし 小麦粉をまぶし炒める ★の液をまわし入れ トロミがついたら ねぎを入れて 出来上がり!



ヤマダ北野店の 地場担当者紹介

岩本 くん! 27キです!



岩本翔の おすすめ商品紹介

三又農園の **小松菜**が おすすめ!

三又さんの小松菜は 毎日納品に 頂いているので とっても新鮮! また農薬等の厳しい審査基準のある 兵庫県「ひょうご 認証食品の安心ブランド」を取得している。 安心・安全のお野菜です!



地場チーフ 難波の おすすめ店

木いちご ケーキ店

大栗市山崎町庄能379-1 0790-63-3800 地元で最も愛される、身体に優しい素材と手作りの洋菓子店

時間をかけることに価値が見いだせなくなったこの時代に、今更に時間を惜しまず、一人一人の手作りで物を作り上げることにこだわり、季節を感じることでできる旬の素材、厳選した本場に良い素材だけを使用。甘さ控えめ、無添加... 一度訪れるとまた通いたくなるような ケーキ屋さんです!

おすすめ ↓



生産者さま大募集

地場野菜担当チーフ 難波 真一 070-5348-6603

JA しそ農協前
大栗市役所
中広瀬
中国自動車道 山崎IC

