

地場野菜新聞

発行所.....
ヤマダストア(株)POPシッター部門
Vol.7

今月のおすすめレシピ

川畑さんのナスレシピ

ぶどうのコンポート

(材料)
・ぶどう(種なし)1房
・水 50cc ・砂糖 80g ・レモン汁 10g
(作り方)
①ぶどうの皮をむく
②なべに水・砂糖・レモン汁・ぶどうの皮を入れ火にかけて、ふたをして弱火で5分煮る
③実を加え、ふたをして10分煮、落し方をし弱火のまま更に3分煮る ④皮と取りのぞき、冷ませう庫で一晩おかせるとおいしいです。



今月の生産者紹介

加西 川畑さんのブドウ

昨年より 更においしく 育ちました!

9月は、
・シャインマスカット
・ピオネ ← 特におススメです!



(川畑さんのこだわり)
乳酸菌農法で育てた大粒ぶどう
新薬会社に務めていた川畑さん、安んじ、安全なぶどうに育ちました。市場を通い、ないので鮮度が違います。

←お風呂上がりにシャーベットぶどう♪.....
お風呂に入る前に種なしぶどうを冷蔵庫へ。約20分で完成! シャーベットになっているので、皮もカンタンにむけて、冷たくておいしいです。

9月の地場野菜 イベント & 試食販売



花田店	9/3(土)	川畑さんのぶどう 試食	10:00~12:00
青山店	9/12(月)	川畑さんのぶどう 試食	10:00~12:00
細干店	9/25(日)	みよぼくろーアさん 旬の具 試食	10:00~12:00
辻井店	9/8(木)	淡路島 池上さんの玉ねぎ 試食	10:00~12:00
書写店	9/15(木)	淡路島 池上さんの玉ねぎ 詰め放題	10:00~12:00
北野店	9/14(水)	淡路島 池上さんの玉ねぎ 詰め放題	10:00~12:00
阿弥陀店	9/7(水)	淡路島 池上さんの玉ねぎ 詰め放題	10:00~12:00

橋瓜さんナスレシピ

オクラレシピ (オクラの豚肉巻き)

(作り方)
①オクラはガクを取り、豚バラで巻き、片栗粉をまぶす
②★の調味料を合せておく
③油をしい、フライパンで焼き、焼き色がついたら、②を入れ煮詰めたら完成!

(材料)
オクラ 8~10本
豚バラ 8~10枚
片栗粉 大1
★酒 大1 ★砂糖 大1
★みりん 大1 ★しょうゆ 大1



書写クッキングサロト 北条さんナスレシピ

芽つるレシピ

(作り方)
①芽つるは熱湯でさっと茹でて、冷水にとり、ザルにあげておきます。油あげは大豆油に切る。
②フライパンにごま油を熱し、芽つるを炒めたら、油あげと調味料と水を入れ炒め煮し、水分がとんで味がなじめばOK!

(材料)
芽つる 1袋・油揚げ 1枚
ごま油 大1・酒 大1
砂糖 大1・みりん 大1
しょうゆ 大1・水 大1



ヤマダ書写店の地場担当者紹介



↑書写店 藤本さん
昭和33年から代々引き継がれてきた愛情たっぷりのお野菜、ベリ-Aです。

藤本さんのおすすめ商品紹介

山崎町 赤松さんのベリ-A

甘味とほろよい、西多味のバランスがとれた、昨年も好評のぶどうです。



生産者大募集

地場野菜 担当チーフ 難波(なんば) 070-5348-6603

地場チーフ 難波のおすすめ店

Spice スエヒロ 営業時間

#岐阜各市場本町 68 月~水 11:30~22:00
金~日 11:30~22:00
079-227-6750 ㊟ 定休日

(難波オススメコメント)
スエヒロスエヒロ! 一皿でいろんな味わいが楽しめるカレー。味わいは、優しいタイカレー。豆カレーは少し辛めで、豆の旨味がグイグイ伝わり甘さも感じ、キーマは、優しい感じでサイコー! チキンカレーが一番スエヒロを感じました。身体の中から温まる優しいカレーのスエヒロな一皿が楽しめますよ。

- ★メニュー★ ●スエヒロスエヒロ ¥1,200- (3種の鶏のチキンカレー・豆カレー・ヒネポン・サグジ・まごころ豆腐・110gパック・サラダ付)
- 3種の鶏のチキンカレー (サラダ付 ¥880-)
- トッピング... ゆで玉子のピクルス ¥100

スタッフおすすめの「豆乳ラッシー」15じま 600円 (カレーとセットで頼むと200円引)です。

豆乳ラッシー