

みつばグループさん新商品紹介



ココカレー  
(池上さんの玉ねぎ使用)



田舎どおよそ百日かけじっくり育った  
銘柄鶏 播州百日どり 使用!

◎カレーは2種類!◎

- ・アジア風味  
鶏肉にぴったりの味!  
ココナツミルクと香辛料が効いてスパイス◎
- ・オリジナル  
鶏肉が大きく うまみがある  
適度な辛さの親しみやすい味です◎

今月の生産者紹介

有本さんの黒にんにく

有本農園特製の黒にんにくは、にんにくを  
熟成させる事により、更に効能を増強させた  
にんにくです! 中身は酵素の働きで黒くなっています



ドライフルーツの様な  
食感で  
匂いもなく安心して  
食べられます◎

・70g ¥500-  
・150g ¥1100-  
ヤマダストア各店で  
販売中!!  
赤い袋が目印です

平成29年4月号

# 地場野菜新聞

POP  
ヤマダストア(株)ライフ部門

## Vol.14

4月の地場野菜

イベント & 試食販売



阿弥陀店	池上さん 玉ねぎ詰め放題	4/5(木) 10:00~12:00
辻井店	池上さん 試食会	4/6(木) 10:00~12:00
青山店	なとこちゃん	4/10(月) 10:00~12:00
書写店	池上さん 玉ねぎ詰め放題	4/3(木) 10:00~12:00
花田店	みつばグループさん 鶏めし具試食会	4/5(土) 10:00~12:00
網干店	橋爪さん新玉ねぎ	4/17(月) 10:00~12:00

おすすめレシピ

ブロッコリーのカーン玉あんかけ

材料(2~3人前)

- ・ブロッコリー 1/2株
- ・カニカマ 4本
- ・卵 1コ
- ・水 150cc
- ・めんつゆ 大さじ2 (2倍濃縮)
- ・水溶き片栗粉

1. ブロッコリーは食べやすい大きさに切り  
下茹でし、水気を切っておく  
カニカマは長さ半分ほどに切り手で裂く
2. 鍋に★調味料とカニカマを入れ  
沸騰させる。  
片栗粉でとろみをつけ再沸騰から  
溶き卵を箸で混ぜ流し入れます
3. 器に1のブロッコリーを  
盛りつけ、2のあんかけを上から  
かけて 出来上がりです!



地場チーフ  
難波の  
おすすめ店



甚八ラーメン 休・無休

ランチ・11:00~15:00 姫路市野里78-7  
ディナー・17:00~23:00 TEL→079-280-3550

- ・美味しい鶏白湯系、魚介醤油、限定メニュー
- ・更においしい自家製麺
- ★ごはん、麺大盛 **無料!!**

当店は、化学調味料を一切  
使用していません。



◎まず1回目は基本の「鶏とろみそば」の特製トッピングがおすすめ  
鶏の旨味が凝縮した、白濁した泡立ったスープが特徴の1杯です! とてもクリーミーです◎

【二種のチャーシュー】

- ・レアチャーシュー 国産豚を使用、低温調理で漬ける。更に低温で焼き上げた生肉のように柔らかな食感!!
- ・煮豚 煮込みと蒸らしに充分時間をかけ炙り、香ばしいチャーシューです!

【自家製の太麺】しっかり主張! 小麦感あるお好みのスープとの絡みは最高◎

とにかく沢山の人がこのラーメンを食べてほしい **最高**のラーメンです!



生産者様大募集!! 詳細は難波まで TEL→070-5348-6603