

バルジャックさんおすすめレシピ

ハラペーニョピクルスの召し上がり方

ハラペーニョのピクルスはそのままでも、お料理と一緒にでも美味しく召し上がって頂ける唐辛子のピクルスです。

・トマトベースのお料理の辛味アクセントに。
・ピザやホットドックに、ピザは焼きあがったピザにトッピングをおすすめします。

・クリームチーズとの相性も抜群！クラッカーにクリームチーズをさっと塗り、その上にトマト又はトマト系ディップソースを少し乗せ、ハラペーニョの輪切りにトッピング。ワインが進む絶品の一品です！

サラダなどには人参のピクルス、煎り大豆のピクルス、ハラペーニョのピクルスとネギがアクセントにおすすめです。

色々アレンジしてお使いください。



今月の生産者紹介

5月より販売開始!!
青山店では買えません

バルジャックピクルスさん
完全無添加!



姫路市中御立でしている
原材料に拘りぬいた極上ピクルス!

- ・ハラペーニョピクルス ¥1400-
- ・ハバネロリッチ ④ ¥750 ① ¥450
- ・煎り大豆のピクルス ¥1200-

残った液はドレッシングに◎

身体に優しい安心に食べられる
厳選野菜を使用!

姫路近郊を中心とした全国の安心野菜!

青山店 試食会!

6/12(月)・19(月)・26(月)
10時~12時



野菜地場新聞
Vol.16
ヤマガタア(株)
POPライター部内

6月の地場野菜

イベント & 試食販売



辻井店	池上さん 玉ネギ試食会	6/8(木) 10時~12時
書写店	池上さん 玉ネギ 詰め放題	6/15(木) 10時~12時
北野店	なつとこちゃん 納豆試食会	6/15(木) 10時~12時
花田店	みつばぐるーぽさん ココカレー試食会	6/17(土) 10時~12時
網干店	橋爪さん 太子の野菜試食会	6/19(月) 10時~12時
青山店	タムタムさん 塩パン 試食会	6/26(月) 10時~12時

おすすめレシピ

丸ごとズッキーニのグラタン



- 材料
- ・ズッキーニ 1本
 - ・ゆでたまご 1個
 - ・パルメザン 等 (枚)
 - ・オリーブ油 少々
 - ・マヨネーズ 大さじ
 - ・とけるチーズ 適量
 - ・塩こしょう 少々

- ズッキーニは縦半分に切り、スプーン等で中をくり抜きます。中身をみじん切りにし、ゆで玉子、パルメザンも細かく刻みます。
- ①をオリーブ油で炒め、マヨネーズ、塩、コショウで和えます。
- ズッキーニの器に②を詰め、チーズをのせトースターで焼いたら完成です。

地場チーフ
難波の
おすすめ店



Cafe はらば

月~金 9時~16時 TEL→090-6240-7352
土 9時~13時 志保郡太子町角島280
日・祝 イボキ

【モーニング】・9時~13時
トースト or おにぎり + コーヒー付 ¥390-!
太子の特産品である太子みそと太子ねぎをマヨネーズ
おすすめですよー!!

【ランチ】・11:30~14時
+プラス料金
100円で コーヒー or 緑茶付
150円で アイスクリーム or アイスター
200円で ミニデザート

「太子の環」というコンセプトの元、障がいのある方と共に太子町庁舎の中での地域の方々をつなぐ場を、人が集う心地よい居場所になるカフェを目指しています。



毎週月曜は限定20食のランチ、
水曜は限定30食の太子カレー、
金曜は限定30食の麺の日...

生産者様大募集!! 詳しくは難波 ^{なんば} まご TEL→070-5348-6603