

2020



イベントカレンダー-おんた場はぐり

営業時間 9:30~17:00
 (日・祝日 9:00~17:00)
 電話番号 058-245-8881
 住所 羽島郡岐南町三宅9-50

月	火	水	木	金	土	日
1 ポン菓子	2	3	4 サーターアングギーなど 沖縄物産	5 キッチンカー お弁当	6 キッチンカー 佐世保バーガー お米のお買得日	7 キッチンカー 神戸メロンパン moco お米のお買得日
8 お買得! お米の日 ポン菓子	9	10	11 キッチンカー 神戸メロンパン moco	12 キッチンカー お弁当	13 お米のお買得日 キッチンカー 佐世保バーガー	14 お米のお買得日 キッチンカー 神戸メロンパン moco
15 ポン菓子	16	17 サーターアングギーなど 沖縄物産	18 お米の日 キッチンカー 神戸メロンパン	19 キッチンカー お弁当	20 お米のお買得日	21 お米のお買得日
22 ポン菓子	23	24	25 キッチンカー 神戸メロンパン moco	26 キッチンカー お弁当	27 お米のお買得日 キッチンカー 佐世保バーガー	28 お買得! お米の日
29 ポン菓子	30	お米の日(8の日) 毎月 8・18・28日 玄米1kgあたり50円引き * 10kg購入で500円もお得!		お米のお買得日 毎月 土・日・祝日 玄米1kgあたり30円引き * 米の日と重なった場合は 50円引きのみとなります。		~ JAカードご利用のお客様 ~ 当店でJAカードをご利用いただくと ご請求時 5% 割引に! 期間延長: 2021年 3月31日まで

イベントは、予告なく変更することがありますので、ご了承ください。

簡単レシピ「焼きパプリカのマリネ」

- ・材料 パプリカ(黄色)…2個 パプリカ(オレンジ・赤色)…各1個 オリーブ油…大さじ6 ほめられ酢…大さじ2 コショウ…少々 バジル…適宜
- ・作り方 ① ボウルにオリーブ油、ほめられ酢、コショウを入れ、泡だて器でよくかき混ぜてマリネ液を作る。②パプリカは丸ごと焼き網にのせ表面に焦げ目がつき、柔らかくなるまで全面を焼きます。③冷水にとり焦げた表面をこするように皮をむき、タテに切りって、水気をふいて1.5~2センチ幅に切ります。パプリカは熱いうちに①に入れて混ぜます。

