



イベントカレンダー おいしい広場 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
米の日(8の日) 毎月 8・18・28日 玄米1kgあたり50円引 * 10kg購入で500円もお得!	米のお買得日 毎月 土・日・祝日 玄米1kgあたり30円引き * 米の日は50円引のみ!	新米は 値引き 対象外です	1 キッチンカー 神戸メロンパン	2 キッチンカー お弁当	3 お米の お買得日 裕金刃物即売 10/3~4	4 お米の お買得日
5	6 ポン菓子	7 サーターアンダギーなど 沖縄物産	8 お米の日 お買	9	10 お米の お買得日	11 お米の お買得日
12	13 サツマイモの日 ポン菓子	14	15 キッチンカー 神戸メロンパン	16 キッチンカー お弁当	17 お米の お買得日 裕金刃物即売 10/17~18	18 お米の日 お買
19	20 ポン菓子	21	22	23	24 お米の お買得日	25 お米の お買得日
26 サーターアンダギーなど	27 ポン菓子	28 お米の日 お買	29	30	31 お米の お買得日 キッチンカー 佐世保パーガー	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「なすのミルフィーユ」 4人分

・材料 なす…3本 豚ひき肉…50g トマトソース(缶詰・調味済)…1缶(約300g) 春巻きの皮…2枚 ピザ用チーズ…50g
 バジルの葉…適宜

・作り方 ①なすはヘタを取り、タテに5mm厚さに切り、フライパンで焼き色をつけておきます。②豚ひき肉はフライパンに広げ、フタをして、弱火で2分蒸し焼きにし、トマトソースを加え、5分程煮ます。③春巻きの皮を5cm幅に切ります。④深めの耐熱皿に1,2,3,1,2,3,1,2、と順に入れ、アルミホイルをかぶせます。⑤中火にしたグリルに入れ、中身が沸々としてきたらアルミホイルをとってチーズをのせます。⑥再度、グリルに戻し、チーズが溶けて焦げ目がつくまで焼き、バジルの葉をのせます。



~ J Aカードご利用のお客様 ~
 本店でJ Aカードをご利用いただく
 ご請求時5%割引に!
 期間延長: 2021年3月31日まで