



やっチャば だより

2021

10月号

やっチャばとは市場という意味。
市場で働く人=野菜のプロが
おすすめする厳選野菜をご紹介します。

4社コラボ企画

yonekyu ×



×



×



味の素 コンソメ

じっくり煮込んだお肉と香味野菜のコクがギュッと詰まった洋風スープの素です。お好みの肉や野菜と一緒に煮るだけで、いつものスープや煮込み料理などが、一層おいしくなります。



米久 原形ベーコン 濃燻仕立て

豚バラ肉のそのままの形を活かし、広葉樹である桜のチップでしっかりと燻煙スモークしたベーコンです。お好みの厚さにカットし、軽く焼いて燻製と豚肉の味わいを楽しむもよし、煮込料理に燻製スモークのアクセントを加えるにも最高のこだわりベーコンです。

北海道産野菜

じゃがいも・たまねぎ・にんじん

亜寒帯気候に属するこの時期の北海道は夜の冷え込みが厳しく昼夜の寒暖差が激しいため、野菜の糖度が高まります。また日照時間が長く、光合成によって日中に作られた「甘み」が夜間に失われることなく、多く蓄えられています。この時期に収穫が始まる北海道の新物野菜を逃すことなくぜひご堪能ください！



ポトフを作ろう！

北海道野菜たっぷり

先月に引き続き「野菜の摂取量アップ」を目指す味の素とのコラボ企画。たっぷりの北海道産野菜と米久「原形ベーコン 濃燻仕立て」を煮込んで栄養満点ポトフを作りましょう。味の素コンソメを使って作る、お手軽で素材の味を活かしたポトフのレシピをご紹介します。

ごろごろ野菜のポトフ（2人分）



⌚ 30分
#野菜たっぷり
#栄養バランス

- ◇材料
- じゃがいも 4個
 - たまねぎ 1/2個
 - にんじん 4cm
 - とうもろこし 1/2本
 - ベーコンスライス 2枚
 - 水 2カップ
 - 味の素 コンソメ 小さじ2
 - ローズマリー 1本
 - ローリエ 1枚
 - 塩・こしょう 少々

- ① じゃがいもは皮つきのまま洗う。にんじんは2cm幅の輪切り、玉ねぎはくし形切りにする。とうもろこしは長さを4等分に切る。ベーコンは熱湯をかけ油抜きをする。
- ② 鍋に(1)のじゃがいも・にんじん・玉ねぎ・とうもろこし・ベーコン、Aを入れて火にかけて、煮立ったら、フタをして弱火で15~20分ほど煮る。
- ③ 塩・こしょうで味を調えたら、出来上がり！

スープ・ポトフのレシピも色々！



味の素パーク レシピ大百科



味の素×いちふじ青果×富士屋 コラボ企画

抽選で10名様に
ぶどうと味の素調味料セットをプレゼント！

【応募期間：9/4(土)～10/24(日)】

日頃のご愛顧に感謝しまして、富士屋各店にて、
応募期間内に2000円以上(税抜)のお買い物をされたお客様に、
抽選で10名の方にぶどうと味の素調味料セットをプレゼント！
10月下旬頃にお届けいたします。

■ 応募方法

必要事項をご記入の上、裏面にお買上げレシート(コピー可)を貼り、各店サービスカウンター設置の応募箱にご投函ください。
* 当選者の発表は、発送をもってかえさせていただきます。

■ webからもご応募いただけます。
<https://ichifuji0188.com>



フリガナ	お名前
()	電話番号
〒	ご住所
富士屋へのご意見・青果物やその他の商品に関するご感想・ご要望など	

* ご記入いただいたお客様の個人情報は責任をもって管理し、本抽選企画以外の目的では使用いたしません。