

森のかぞく Airakitchen

定休日/ 月曜日(祝日も含む)

営業時間/10:00~17:00

6月26日 15時閉店

TEL:0995-55-1695

6月のお客様感謝デーは26日(日)です。

6月入荷カレンダー & お得情報

日	月	火	水	木	金	土
			1	2	3	4
				〇	〇 とりさし	
5	6 休	7	8 【冷蔵品】 牛乳 豆腐など 16時~	9	10 〇 とりさし	11
12	13 休	14	15 【冷蔵品】 牛乳 豆腐など 16時~	16	17 〇 とりさし	18
19	20 休	21	22 【冷蔵品】 牛乳 豆腐など 16時~	23	24 〇 とりさし	25
26 15時 閉店	27 休	28	29 【冷蔵品】 牛乳 豆腐など 16時~	30	〇 とりさし	

お客様感謝デー

6月26日(日)

10:00~15:00

※15時閉店です



店内商品が

10%OFFのお得な日!

〈一部対象外商品あり〉

※お弁当・惣菜・手作り製菓対象外



■平飼い自然たまご
美山たまご王国(木)
宇治農園(金)

【材料でき上がり約300ml分】

冷凍トマト 1個+1/2

玉ねぎ 20g

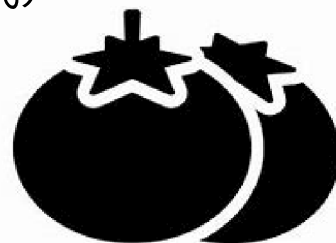
にんじん 20g

にんにく 1/2かけ

好みで赤唐辛子

砂糖、酢各大さじ2、塩小さじ1、こしょう少々

6月のお野菜レシピ



トマトは冷凍しておく＆便利♪
トマトケチャップの作り方

①冷凍トマトは、室温に置いておく。
にんじん、玉ねぎ、にんにくは
すりおろす。好みで、赤唐辛子は上部を
切って種を取る。

②鍋にすりおろした野菜を入れ、中火にかける。
煮立ったら1分ほど炒め、冷凍トマトと、砂糖、
酢各大さじ2、塩小さじ1、こしょう少々、赤唐辛子を加えて混ぜる。
強火にし、途中、アクと皮を取り除きながら、絶えず混ぜて7~8分煮る
(1/2量くらいになるのが目安)。熱いまま使ってOK。

※保存する場合は熱いうちに清潔な保存容器に入れ、完全にさめたら冷蔵庫で保存を。1カ月を目安に食べきってください。