やまとの朝市を盛り上げてくれている出店者さんを紹介させていただきます！

焼肉やまと

朝市でメインといえば「牛丼」ですが、冷凍のテイクアウトの商品も人気となっております。
一番人気は「牛タン切り落とし」ですが、最近は「鳥モモシリーズ」が追い付け追い越せの人気となってきてます。
人気の秘密は既に調理済みで味付け要らず、湯せんにて解凍してすぐに食べられるからです。
味付けはトマト・塩・味噌の３種。どれもおいしいですが、私はトマト味が一押しです。
石井農園さんの野菜を添えればイタリアンのメインディッシュの出来上がり！！現在は価格を一律￥３００にしてお買い求め安くしております。時間がない方にも美味しい本格料理が食べられますよ(^_-)-☆

毎月第４土曜日開催！

焼肉 やまとの朝市

5月27日(土)

朝 9:00～
無くなり次第終了!!

※天候により中止の場合がございます。

♪今月のレシピ♪

バジリコとズッキーニペーストのパスタ

【レシピ提供：石井農園さん】

《作り方（４名分）》
①ズッキーニペースト(下記参照)を作る。ズッキーニは１cm幅に切る。松の実はフライパンの弱火かオーブンでローストします。にんにくは皮を取り、スライスします。
②フライパンにズッキーニ、水、にんにく、オリーブオイル１５gを加え、フタをしてズッキーニが柔らかくなるまで加熱し、柔らかくなったらフタを外し、さらに加熱して水分を飛ばす。取り出して粗熱を取ります。
③ミキサーに松の実とオリーブオイル１５gを入れてまわします。
④ ②とバルミジャーノを加えてまわします。
⑤バジルを入れてまわす。ここでまわしすぎると色が悪くなるので気をつけましょう。
⑥湯を沸かし、重量に対して１％の塩を溶かします。好みのパスタ(３００g)を茹でます。
⑦ペーストに５０～１００mlの茹で汁を加えて伸ばし、茹で上がったパスタと混ぜ合わせ、塩こしょうで調味して完成です。

《ズッキーニペースト材料（４名分）》

ズッキーニ…１５０g	バジル…１５g
オリーブオイル…１５g＋１５g	松の実…１５g
水…１００g	バルミジャーノ…１５g
にんにく…１/２片	

毎月大好評いただいております！

今月のおこさまイベント

チンチロリンでお菓子をGET！
参加費無料！限定20名様
【焼肉やまとブースにて】

チンチロリンとは、サイコロを使って行う日本で生まれたサイコロゲームです。
お子様にサイコロを２つ振っていただきます。（イラストのような大きなサイコロではありませんが笑）
ゾロ目でお菓子３個・偶数でお菓子２個・奇数でお菓子１個をプレゼント！！
強運の持ち主は誰だ！！！多くの挑戦者をお待ちしております♪

スタンプを10個貯めてプレゼントをゲット！

やまとの朝市では、商品をご購入で各店でスタンプが１個もらえる「スタンプラリーカード」をお配りしております。
１０個スタンプが貯まると、各出店ブースから素敵なプレゼントが！！

スタッフコラム

おはようございます！牛丼のライスを超スピードで盛る担当の、磯田理玖（いそだ りく）です。お並びのお客様に１秒でも速く牛丼をお渡しできるようにフル回転します！！

朝市限定 得 クーポン

クーポン使用期限：2017年6月24日（土）まで有効

コンパーレ・コマーレ
マルゲリータ1/8カット
100円

ひらの農園
小松菜【限定5名様】
100円

パティスリー・リコ
クッキー
100円

焼肉やまと
ナムル【限定5名様】
100円

石井農園
季節の野菜【限定5名様】
100円

数に限りがあります。お早めにお買い求めください♪