

# マンズリートベルファーム

**農家市場** 夏のフルーツまつ盛り!!



和歌山産入荷予定 徳ラウェア、巨峰など入荷予定  
松阪産、香良洲産入荷予定

**松阪商会** お供えや、帰省のおみやげにどうぞ!

朝日軒本舗「山さくら」 5個入 850円 / 10個入 1,500円  
白餡と小豆を香ばしい最中で包みました

たつみ堂「鈴最中」 8個入 1,320円 / 12個入 1,850円  
粒餡と柚子餡の詰め合わせ

柳屋奉善「老伴(おいのとも)」 8個入 1,400円 / 12個入 2,100円  
最中皮に羊羹を流した独特な風味

菓匠たばね庵「宮長おかき」 9袋入 1,080円  
七種の味を一袋に!!

**モー&ブー** サマーフェア 7/20(土)~8/31(土)まで

通常、アルコール飲み放題 1,850円のところ、  
① 1,000円でご提供!  
さらに生ビールサーバーも登場!!  
(瓶ビール、ハイボール、サワー、焼酎、日本酒、ワイン、梅酒、カクテル、マッコリ、ノンアルコールビール)  
※運転手の方のご注文はご遠慮下さい。

② オーダーバイキング 夏の限定メニュー

塩ニンクホルモン 冷やしおろし肉うどん  
牛すじポン酢 豚スペアリブ一味焼き イカげそ塩にんにくだれ

野菜ソムリエのおすすめレシピ

**モロヘイヤのポン酢炒め** 夏バテ予防に!

《材料》(2人分)  
・モロヘイヤ 1束  
・豚バラ 200g  
・ズッキーニ 1/4本  
・ポン酢 小さじ2  
・ごま油、塩、こしょう 少々

《作り方》  
①モロヘイヤは葉を摘む。ズッキーニは1cmの輪切り。豚肉4cm位の幅に切る。  
②フライパンにごま油を入れ、豚肉を炒める。  
③豚肉に火が通ったらズッキーニとモロヘイヤを加え、しんなりしたら、ポン酢、塩、こしょうを入れて、手早く炒める。

モロヘイヤには胃腸の粘膜を保護して、胃もたれや食欲不振を予防してくれるそうです!!

**農家さんのプチマルシェ**

8/18(日) 10:00~ 無くなり次第終了

採れたての野菜を、農家さんたちが、店頭で直接販売!!

**盆汁振るまい** 11:00~

8/12(月・休) 無くなり次第終了  
ベルファーム農家市場生産者組織「ベル農会」

8/13(火) 無くなり次第終了  
「紅工房」

**New フレーバー登場!**

① ばんかん丸ごと氷 600円  
② ぶどうシャーベット 340円  
③ チョコミント

大きな「ばんかん」を器に手づくりシロップ、ばんかんシャーベットと果肉をトッピング!  
Mサイズ(2種盛り) 340円

**やさしい畑** 国産小麦のパンとスイーツのお店

いちしょにお買い物! イートインコーナーもあるよ!  
小さなカゴとトングを用意しました!!

ちびっ子大好きパン!!

ミニメロンパン 97円  
クリームパン 151円  
にこパン 183円  
メロンパン 151円

お買い物が出来たら、「めりえ」か「クッキー」プレゼントだよ!