

スタンプを集めよう!

トマトde健康 フェスティバル

期間

2016年

8月1日 ▶ 10月31日

メニューが提供できる期間は店舗によって異なります



トマト料理・
トマトスイーツを
食べてスタンプを貰おう!



詳しくは、
「東海市 トマトde健康
フェスティバル」で検索!
<http://www.city.tokai.aichi.jp/14851.htm>

Copyright © 2011 東海食品工業株式会社. All rights reserved.

スタンプ **3** 個で
(飲食店2個 スイーツ店1個)

オリジナルマフラータオル
1050mm x 200mm



数に限りががあります。お早目に!

Wチャンス!
トマトジュース1年分

抽選で10名様に
プレゼント!



9月9日のトマトメニュー 「トマトのみそ汁」



【材料】 4人分

豚もも肉	60g	葉ねぎ	30g
にんじん	30g	赤みそ	28g
ごぼう	30g	白みそ	8g
玉ねぎ	100g	だし汁	400cc
えのきだけ	40g			
トマト	40g			

【作り方】

1. 豚肉は1cm幅に切る。玉ねぎは薄切り、にんじんはいちょう切り、ごぼうはささがき、トマトはざく切り、ねぎは小口切り、えのきだけは2cm程度に切る。
2. 鍋にだし汁、にんじん、ごぼうを入れて火にかけ、柔らかくなるまで煮る。玉ねぎ、豚肉を加えアクをとる。
3. えのきだけ、トマトを加え、一煮立ちさせる。
4. 火を止めてみそを溶き、ネギを入れて仕上げる。

トマトの酸味でさっぱりといただけるみそ汁です。