



トマトde健康プロジェクトが更に拡大！  
サガミ 加木屋店にトマトメニューが登場

冷しトマト



300円+税

トマト味噌とマヨネーズをつけてダブルでおいしい！

トマト肉ねぎそば



1090円+税

人気メニューの肉ねぎそばにトマトを加えてさらにおいしく

トマトみそ煮込み



1050円+税

サガミ自慢のみそ煮込みにトマトの旨みでコク増し！

サガミ  
加木屋店

住所：愛知県東海市  
加木屋町大堀13-1  
電話：0562-35-3088  
営業時間：07:00～24:00  
無休

←4/5発売開始！

発売記念イベント

4月23日(日) 11:30～2時間程度

- ①ご来店のお客様に粗品プレゼント！なくなり次第終了
- ②上記3品のいずれかをご注文のお客様に野菜生活プレゼント！
- ③みそっち&とまていーぬがお出迎え&撮影会を2回開催！（雨天中止）



みそっち とまていーぬ



問い合わせ先：  
(株)サガミ営業企画室  
052-771-5489

4月11日のトマトメニュー「フィッシュバーガー（白身魚フライ・タルタルソース）」



【材料】4人分

トマトパン	強力粉	-----	200g
	砂糖	-----	15g
	塩	-----	2g
	バター又はマーガリン	-----	10g
	脱脂粉乳	-----	4g
	ドライイースト	-----	3g
	トマトジュース	-----	150mlくらい
具材	白身魚フライ	-----	4切れ
	タルタルソース	-----	適量

【作り方】(トマトパンズパン)

1. ボールに材料を入れ混ぜ、耳たぶくらいの固さになるまでよくこねる。  
トマトジュースは、生地を固さをみながら量を調節する。
2. 生地を丸めて、ボールに入れて、15分ほど寝かせる。
3. 少し生地のガス抜きをし、4等分に切って丸め、35℃で40分ほど発酵させる。
4. オーブンで200℃20分ほど焼く。

【作り方】(フィッシュバーガー)

1. トマトパンズパンに、横に切り目を入れる。
2. 白身魚フライとタルタルソースをはさむ。

