



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10日のトマトメニュー 「ミートボールシチュー」



【材料】4人分

ミートボール	-----	約20個	玉ねぎ	-----	中1個(2cm角切)
合挽肉	-----	200g	じゃがいも	-----	小1個(2cm角切)
玉ねぎ	-----	小1個	にんじん	-----	中1/2本(5mm幅いちょう切)
卵	-----	1個	ブロッコリー	-----	1/3株(小房に分け茹でる)
パン粉	-----	10g	マッシュルーム	---	50g
塩・胡椒	-----	適宜	サラダ油	-----	適宜
サラダ油	-----	適宜			
固形コンソメの素	----	1個			
トマトピューレ	-----	大4			
ケチャップ	-----	大1～2			
塩こしょう	-----	適宜			
水	-----	3～4カップ			

ミートボールの代わりに  
鶏もも肉やウインナーでも  
おいしく仕上がります  
シチューに  
ご飯とチーズを加え、  
トマトリゾットに

【作り方】

1. 挽肉、たまねぎ、卵、パン粉を混ぜ合わせ、塩・胡椒で調味し、一口大の大きさに丸めて揚げます。
2. サラダ油を熱し、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、マッシュルームの順に炒め、水、コンソメの素を加え煮込みます。
3. 2が煮えたら、トマトピューレ、ケチャップを加え調味し、  
1のミートボールと茹でておいたブロッコリーを加えて、塩・胡椒で調味します。