



おかげさまで
オークワは
創立65周年

オークワ

SUPER CENTER
OKUWA
スーパーセンターオークワ

PareMarche

広告の
売出し期間 **4/26金 ▶ 28日**

このチラシは新聞折込をしております。インターネット掲載のみとなります。

**トマトの有名産地より、
今が美味しいミニトマトを集めました！**
寒い冬を乗り越え昼夜の寒暖差があるこの時期は、
ミニトマトの味が凝縮された美味しい季節です。

**おいしく食べて
食べよう!**
I ♥ TOMATO

糖度も1度以上の完熟。
温室で水を制限しながら育てたミニトマトの口に入れると、みずみずしい旨みが感じられます。

愛知県豊橋市は日照時間が長く、トマトの栽培に適しています。樹で完熟させることで高い糖度に仕上がります。

JA豊橋の生産者 鈴木さん

美ミニトマト (1パック)
298円
(本体) (税込322円)

房付きだから鮮度が長持ち!

うれし野房つきミニトマト (本体) **280円** (税込308円)

房つきまじり

大雲仙ミックスミニトマト (本体) **258円** (税込279円)

大雲仙

特別栽培ミニトマト (本体) **188円** (税込204円)

特別栽培ミニトマト

高麗高リコピントマト (本体) **258円** (税込279円)

KAGOME 高麗高リコピン トマト

日頃の感謝をこめて増量規格でお届けします。

高麗高リコピン トマト (大袋) (1箱)

特別栽培大雲仙トマト (本体) **398円** (税込430円)

特別栽培大雲仙

フルーツトマト (本体) **498円** (税込538円)

フルーツ

**トマトの甘さが楽しめる
テーブルが華やぐ一皿です♪**



完全トマトの甘さ際立つ♪
美ミニトマトのひとくちカプレーゼ

材料

- 美ミニトマト…12〜14個
- モッツアレラチーズ…100g
- 生ハム…4枚
- バジル…2〜3枚
- エキストラバージンオリーブオイル…大さじ1
- 酢…小さじ1
- 顆粒コンソメ…小さじ1/3
- 塩・粗挽き黒こしょう…各少々

作り方

- モッツアレラチーズはひと口大に手でちぎる。ミニトマトと生ハムは半分切る。
- ボウルにAを入れてよく混ぜる。
- 混ぜたソースにミニトマトを加えてさっと混ぜる。ラップを落として蓋をし、冷蔵庫で5〜6分マリネする。
- ミニトマトとモッツアレラチーズを盛り付け、ボウルに残ったソースを全体にかける。
- 生ハムを乗せ、バジルをトッピングすれば出来上がり♪

※写真はいメージです。

※チラシ掲載等により、上記価格は変更になる場合がございます。 ● 広告の商品は豊富に揃えておりますが、売切れの際はご容赦ください。 ● 掲載の写真はいメージです。実際の商品と異なる場合がございます。