

伝えて  
いきたい!

# 滋賀の食材で ほっこりうちの味

第54回

キャベツとウインナーの  
ザワークラウト風

**数量限定** 限定の理由 生産量に限りがあるため 注文多数の場合は、抽選とさせていただきます。商品のお届けをもって発表に代えさせていただきます。

寒い冬にはロールキャベツなどでどうぞ。 多少の虫食いはご了承ください。

産直

1092 滋賀県 大中農友会・滋賀県

滋賀県産  
あまだまキャベツ 1玉

キャベツの芯の部分が甘く、柔らかいのが特徴です。(税込 214円)



抽選 1,000点  
お一人様  
1点限り

本体 198円

1146 冷蔵 平田牧場  
ヒラボクウインナー

2袋

105g×2

平牧三元こめ育ち豚のもつ素材の美味しさを、日本の伝統的な調味料「だし」で引き出したウインナーです。



昆布、かつお、しいたけ、ほたてのだしを使用  
無塩せき 1袋約7本入

半期に一度  
特別価格  
本体 548円  
(税込 592円)

賞味期間：お届け日を含め15日

作って  
みて!

キャベツはビタミンCのほかに、胃腸を整え、弱った胃の粘膜を強化する効果のあるビタミンUも多く含んでいます。

《材料》(2人分)

1092 産直 滋賀県産あまだまキャベツ …… 200g  
オリーブオイル …… 大さじ2  
1090 有機栽培玉葱(うす切) …… 1/2個分  
1146 ヒラボクウインナー …… 4本  
塩・胡椒 …… 少々

A 白ワイン …… 大さじ2  
酢 …… 大さじ2  
コンソメ …… 1/2個

《作り方》

- 1 キャベツは太目のせん切りにする。
- 2 フライパンに油を熱し、玉ねぎをしんなりするまで炒め、ウインナー、キャベツの順に入れて炒める。キャベツがしんなりしてきたらAを加え、蓋をして弱火で5分位蒸し煮し、塩と胡椒で調味する。

