

# お月見

10/6

お月見と言えは「中秋の名月」、日本の秋の風物詩の一つです。ススキやお団子を飾り、月夜を楽しんではいかがでしょう。



バイヤーの  
オススメ

D-PRICE  
だしで味わる  
焼肉のたれ  
580g  
**279円**  
(税込301円)

## クルクル肉ききだま



材料 (約4個分)

|         |        |
|---------|--------|
| 豚バラスライス | 200g   |
| 塩こしょう   | 小さじ1/4 |
| たまご     | 4個     |
| 薄力粉     | 大さじ1   |
| サラダ油    | 小さじ2   |
| ★酒      | 大さじ1   |
| ★砂糖     | 小さじ2   |
| ★みりん    | 小さじ2   |
| ★醤油     | 大さじ1.5 |

作り方

- 鍋にお湯を沸かし、沸騰したらたまごを入れて7分ゆでる。
- 豚肉に塩こしょうをふり、①に巻き、薄力粉をまぶす。
- フライパンに油をひいて中火で熱し、②を入れて焼く。
- 豚肉に火が通ったら★を入れ、中火で絡めながら煮詰めて完成。



精肉コーナー  
肉汁ハンバーグ

バイヤーの  
オススメ



D-PRICE  
ベーコン  
93g  
**169円**  
(税込182円)



ヤマザキパン  
バターロール  
6個入  
**109円**  
(税込117円)

## ロールパンでうさぎハンバーガー



材料 (約2個分)

|           |      |
|-----------|------|
| 肉汁ハンバーグ   | 1個   |
| ロールパン     | 2個   |
| たまご       | 2個   |
| ベーコン      | 大さじ1 |
| サラダ油      | 適量   |
| ★トマトケチャップ | 小さじ2 |
| ★マヨネーズ    | 小さじ2 |
| ★レモン汁     | 少々   |

スライスチーズ.....1枚  
トマトケチャップ.....適量

作り方

- フライパンでカリカリベーコンと目玉焼きを作る。
- ハンバーグを半分に割り、丸めて形成する。
- 熱したフライパンに油をひき②のハンバーグを並べ両面を焼き、蓋をして5分蒸し焼きにする。
- ★を混ぜ合わせオーロラソースを作る。
- ロールパンをヨコ半分に切り、ハンバーグ、目玉焼き、ベーコンをのせソースをかける。スライスチーズとトマトケチャップで飾って完成。

バターロール

ベーコン

目玉焼き

ハンバーグ

## 中秋の名月って?

中秋の名月は旧暦8月15日の夜に見える月のことをいいます。旧暦では7月、8月、9月を秋とし、期間のちょうど真ん中にある8月15日を「中秋」としました。「中秋の名月」が有名になったのはその時期の満月が一番美しかったためとか。

お月見の  
おとも!



ヤマザキパン  
串団子 たれ  
串団子 粒あん  
各3本入  
**89円**  
(税込96円)



お供え方法

三方

ススキ