



1 オーガニック野菜店&キッチンスタジオ  
ベジパーク

かわいい雑貨屋さん?ふらっと入ってしまいたくなる暖かみのある店内。ここはなんと八百屋さん+キッチンスタジオ。扱う野菜は農薬・化学肥料を一切使用していないものだけ。オーナーの杉山さんが畑へ直接出向き、何度も話をし、信頼できる農家さんから直接仕入れているのだそう。毎月「ローフード」「アンチエイジング」などのテーマを決めて行なわれる料理教室も大人気!買う物や献立に迷っても、店内のスタッフが詳しく丁寧に教えてくれる。野菜ひとつひとつに付けられた手作りPOPには、値段、産地の他にスタッフのひと言が添えられていて、見るだけでも楽しい!わくわくする、野菜の宝箱のようなお店。



オーナーの杉山さん。OLを辞め、軽トラでの野菜の移動販売を経て、今のお店をオープン。子どもの好き嫌いが無くなる程美味しいベジパークの野菜は、オーナーの野菜に対する情熱がそのまま現れています。



店内に置いてあるレシビは常時20種類以上!無料でもらえる♪

Shop data

所沢市小手指町2-13-5-105  
☎04-2941-2289 営業10:00~18:00  
休 日曜・祝日 <http://www.vegepark.jp>



簡単・時短  
埼玉野菜  
レシビ

ベジパーク  
杉山さんに聞く!

小松菜とゆで卵の Parmesan チーズ 添え

材料(4人分)

- 小松菜.....200g
- 醤油..... 大さじ1/2
- ゆで卵.....2個
- オリーブオイル... 大さじ1
- 粉チーズ.....大さじ2
- 塩、こしょう... 各適量

作り方

1. 小松菜をゆで、卵と和える  
小松菜は塩少々を入れた熱湯でさっとゆで水気を絞り、醤油を回しかけ、なじませたら再度絞り、2cm幅に切る。ゆで卵は1センチの幅に輪切りにする。
2. 盛りつける  
ボウルに①とオリーブオイルを入れて軽く和えたら粉チーズ、塩、こしょうで調味して出来上がり♪



埼玉ブレイク“AR”もチェック!

埼玉ブレイクの誌面にスマートフォンをかざすと隠れたヒミツのアイテムや動画が飛び出します!まずは、専用アプリ「Juniao」を右のQRコードからダウンロード!使い方は右記のSTEPを参考にやってみよう!  
★今回は2つあります(閲覧有効期間は2014年11月17日⑥まで)



ARの使い方

STEP 1 専用アプリ「Juniao」をAppStoreまたはGooglePlayでダウンロード!(無料)

STEP 2 アプリを起動し、左上の虫眼鏡のアイコンから「埼玉ブレイク」を検索!

STEP 3 「埼玉ブレイク」のチャンネルを選択してカメラを起動。誌面全体にかざすとお得な情報や動画などを見ることが出来ます!  
※誌面全体が入るようにしてください。

埼玉の  
美味しい  
素材を味わおう。

Born and bred  
埼玉そだち!

美味しく、楽しく、安全に。  
最近、食に対する関心が高まってきている。  
今回は埼玉育ちの食物にフォーカスを当て、身体に優しい自然食のお店や、実際に農作業が体験できるスポットをご紹介します!  
埼玉生まれの美味しい食材を召し上げよう!