

紅王新聞

2010 Vol.24
6月号

経営理念

- 一 私達はあそびのある暮らしを守り未来につながる安心と感動を手渡します。
- 一 私達は「人と地域の縁」を大切にして次代のいのちを育む企業です。
- 一 私達は素直な気持ちで出会いに感謝しよるこびちがから合う仲間です。

農事組合法人こまち野さんのイチゴ



担当の
佐藤久美
さん

秋田
美人です!

農場は100m近い長さの
ビニールハウス。

そこに約22,000株の
イチゴが作付されています。

栽培されているイチゴは3種類。

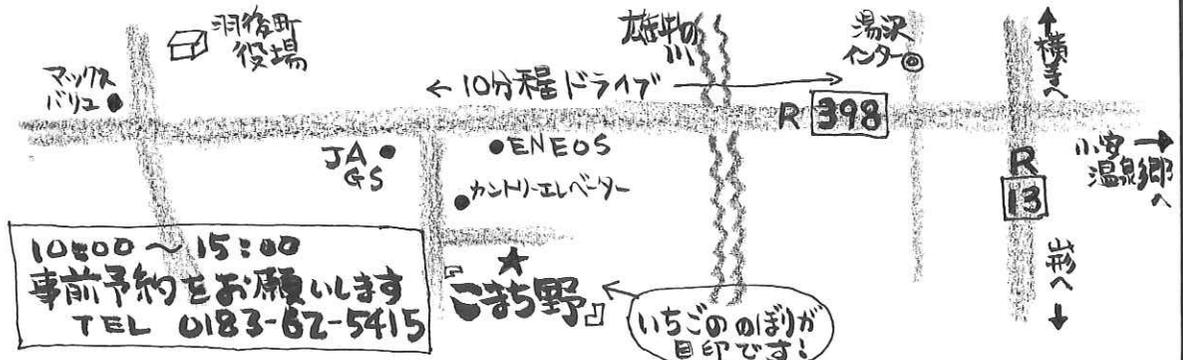
大粒で
香りのよい
「紅ほっぺ」

甘くて
果肉が柔らかい
「あきひめ」

バランスが
とれた味
「とちおとめ」

イチゴ狩りも楽しめます! 6月からは大人800円 子供500円。

ホームページは <http://www.komachino.com/>



苺のムースをせせと作るの巻

先日、NHKでも放送された苺のムース。どんな流れで作っているのか少しですがご紹介します。

①



羽後町の
「こまち野」さんに
イチゴを取りに
行きます。



⇒ ②



かわいい
苺たち!!



③



生クリーム
を
泡立て

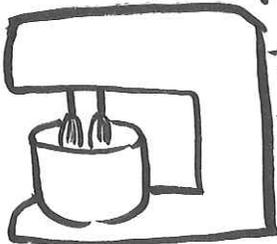
増田産
「ガッツ
アップル
ジュース」に
ゼラチンを浸し
湯煎します。



ミキサーに
かけます。



平鹿産
「あやめ卵」
を泡立て



ブーン
ブーン
ブーン

②と③を
合わせて

美味しい
ムースの
出来上がり!!

フワッ! トロリ!



要冷蔵

紅玉の苺ムース
1個 ¥250で
販売中〜す。

公開レシピ



◦ 豚肩ロース ... 800g~1kg位
(常温に戻しておきます)

◦ オレガノ } 各大きさ1
◦ バジル } フレッシュハーブでも
◦ ローズマリー } 乾燥ハーブでも
◦ タイム } どちらでもOK。

◦ 粗塩 ... 大きさ1/2
◦ 濃口醤油 } 適量
◦ オリーブオイル }
◦ にんにく ... 1ホール

① 肩ロースにペナナイフで10ヵ所位刺し込みを入れます。

② ハーブ類を合わせて①に
差し込んでいきニンクでハーブ
類が出ない様に止めます。



③ ②に粗塩をまんべんなく
なじませ濃口醤油とオリーブ油をかけて 200℃の
オーブンで約40分焼きます。

④ ③が焼けたらひっくり返して また濃口醤油とオリーブ
油をかけて 180℃に温度を下げて約30分焼きます。

⑤ 焼き上がりに竹串をさして透明な肉汁が出たら出来
上がり。(お肉の温度や重さによって火の通り具合
が変わります。)

* 30分位置くと切りやすくなります。

メニューの裏話



今回は「ギョウザ」のお話。私は母が作るギョウザが大好きでした。小さい時から「今日はギョウザ」という時は兄弟4人肩を並べてせっせと包んだ気遣いがあります。母は発想の自由な人なのでたまに「エッ？」というものが入っていたことも…。ギョウザを作る時は楽しい思い出ばかりです。今は仕事になりましたがあの時の気持ちを思い出しながら包むと自然に顔がほころんでしまいます。

センムの旅日記



ころがる^るリンゴのように = 台湾編 8 =

台北の宿はボロボロで狭くエアコンすらない雑魚寝の宿でしたがここで私は多くの旅人と出合いました。国籍も年齢も様々な人々がまるで流れつくように安宿にたどり着いてきました。それまで外国人と会うことさえ稀だった私にとって彼らとカタコトの英語でコミュニケーションすることは初めての体験だったけれど、楽しくて楽しくて毎晩夜遅くまで語りあいました。名所旧跡などの観光地以上に、地元の人や旅人と出会うことが楽しいのだと知りました。

…(つづく)

大好評! 紅玉ブログ

<http://blog.goo.ne.jp/kougyoku-deli/>

ブログ
コード

メルマガ &
アプリ会員
募集中

ケータイ
コード

※店休日は、ごさいません

秋田県横手市大字町
梨木字沖野66-1

TEL 0182 47 5770	FAX 0182 42 5771
---------------------------	---------------------------

11:00~20:00
ラストオーダー 19:40

