

直売所だより・きみまち杉ちよくん

おため商品

二ツ井名産品の『小なす』や『梨』など旬の野菜や果物はもちろん、様々な加工品や手工芸品が目白押しで、訪れるだけで楽しい店内となっていますので、ぜひお越しください！

- ①ゆあがり娘(枝豆)・・・250円/300g
- ②紫芋大福・・・100円/1個
- ③なす坊パン・・・120円/1個
- ④小なす・・・450円/1kg



10月1日に

『きみ恋軽トラ市』を開催！

9時～11時30分

(北都銀行二ツ井支店となり)

商店街の活性化を目指して、平成23年度から二ツ井商工会が開催している『きみ恋軽トラ市』！農家自慢の新鮮な野菜をはじめ、果物や雑貨などが出店されます。



☆店舗紹介

二ツ井地区特産の山ウド(12月～4月)漬物用の小なす(6月～10月)をはじめ、その他の野菜、山菜、椎茸、加工品など、会員が真心込めて作った新鮮野菜や加工品が店頭にずらりと並びます。

お問い合わせ先

0185-73-6610

旬の料理コーナー



ナスたこ揚げのピリ辛だれ

■材料(2人分)

- ナス・・・4個(280g)
- ゆでだこ・・・150g
- 小麦粉・・・大さじ1・½
- 揚げ油・・・適量
- (薬味ソース)
- ネギ・・・5cm
- シヨウガ・・・小1片(5g)
- 赤唐辛子・・・½本
- 酒・酢・しょうゆ・・・大さじ1
- 砂糖・・・小さじ1
- 塩・・・少々

■作り方

(1人分282kcal)

- (1)ネギ、シヨウガはみじん切りにします。赤唐辛子は種を取り、水に漬け、軟らかくなったら、粗めのみじん切りにします。薬味ソースの材料を合わせます。
- (2)ナスはへたを取って、縦半分になり、さらに3つくらいに乱切りにします。
- (3)たこは5～6mm厚さ、一口大の削ぎ切りにします。小麦粉をまぶし、余分な粉は落とします。
- (4)揚げ油を中温(170度)に温めます。ナスを入れて約2分間色よく揚げて、取り出します。温度を約180度に上げ、たこを入れます(油が跳ねやすいので、気を付けます)。10秒ほどですぐに取り出します。
- (5)器にナスとたこを盛り付け、(1)を掛けます。

