

☆試作してみたよ!!



♪我々ハ試作品デアル ラベルハマダナイ。

今が旬!! で直売所『風の市』にも続々入荷中のここ南国市の特産品『四方竹(しほうちく)』、秋に採れる珍しいたけのこです。素材としてだけでなく商品化も検討されており、その中のひとつが上画像の『オイル漬』。風の市に出荷されている素材を使って、私風猫子が試作してみました。

♪ まったりと、そこはかとなくご期待下さい

猫のしっぽ 試作。本文記事の『四方竹オイル漬』、作ってみた。今、道の駅内直売所『風の市』に入荷中の四方竹の小ぶりなのを選び、あとにんにくと唐辛子、大葉も同市の生産者さんのを調達。四方竹は店頭に出ている段階で既に茹でてあるので、冷水で洗って水気を切り煮沸消毒した瓶に。穂先の部分は形を活かして、根元の方は所謂『ポン切り』。味は岩塩を少々とスライスしたにんにく、唐辛子の輪切り+大葉で。そこに EV オリーブ油を満たして出来上がり。お味は今のところみてないが、まずは商品のイメージ提示として。真空パックではないので今週末にスタッフに見せたら持って帰り食べてみましょう。小鍋で温めればそのままアヒージョにもなりますしネ、。風猫子