



レッドムーン

お届けの野菜 ○新じゃが(出島) ○白菜 ○ターサイ ○かぶ ○葱

○大根(大根の葉が甘くなりました。みじん切りにして甘辛く煮てごはんともぜて、おにぎりに。)

あたたかな秋だったので
秋に植えたじゃが芋がたくさんできてくれました。
掘り立ての新じゃがはすごい。皮が張ってピンピンしている。
皮をむかずにみそ汁やスープやおでんにポン。
すぐに柔らかくなるしほくほくしておいしいです。
ポテトサラダにしてもおいしそうですよ。

簡単レシピ 【ターサイの鶏だんご鍋】トロトロ食感がたまらない

【材料 2人分】ターサイ...1束(約200g) 鶏挽き肉...150g 長ねぎ...10cm 片栗粉...小さじ2
生姜(すりおろし)...小さじ1/2 *チューブでも可 しょうゆ...小さじ1
顆粒鶏ガラスープの素...小さじ2 ごま油...適量 塩・こしょう...少々

【作り方】1ターサイは3~4cm長さに切る。長ねぎはみじん切りにする。
2ボウルに鶏挽き肉、長ねぎ、片栗粉、生姜、しょうゆを入れてよくこね、8等分にして丸く形成する。
3鍋に水2カップ(分量外)と顆粒鶏ガラスープの素を入れて中火で熱する。
4沸騰したら2を入れて4~5分煮る。
5ターサイを加え、しんなりしてきたらごま油を回しかけ、塩・胡椒で味を調える。(ニチレイフーズ)

作業日誌

八ツ頭の収穫、秋じゃがの収穫、防寒対策でかぶ・白菜・大根にワリフをかける、出荷作業など。

野菜ともだちの声

・白菜でとり団子鍋をしました。そうだ、白菜はこんな味だったと思い出しました。スーパーのものはやっぱり味がありません。おいしかったです。(内さん談)

ご案内

出荷先のシマノマートさんのお客様の嵯峨さんが個展を開いています。猫のタマと森の子のカラーフルで楽しい絵をご覧くださいませんか?



SAGA Eiji Exhibition

-TAMA-PEACE

2022.12.12 mon - 2023.2.19 sun

小松庵100周年おめでとうございます。

タマ・森の子も今年で30才になりました。ますます元気です!!

嵯峨英治 2022.12

嵯峨英治展

-タマ今日も元気-

SAGA Eiji Exhibition -TAMA-PEACE

2022.12/12 mon - 2023.2/19 sun

11:00-22:00(L.O.21:00)

【初日12/12(月)16~17時オープニング・パーティーを行います。作家在廊日、展示期間及び、営業日等変更となる場合がありますのでお問い合わせ下さい。】



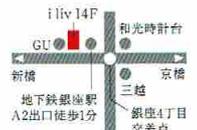
タマが帰ってきます。森の時間は銀座にぼっかり空いた草ひろば。面白い仲間たちが集まっています。ここでの『さりげない会話』や『たまし合い』や『敬意』などがグルグルとエネルギーになります。いたずらものタマ、ドカーンと「爆発」させます。小松庵総本家 店主

【森の時間】平日 16:00~17:00(土日・祝日を除く)

展示してある作品をじっくりご鑑賞いただける、ギャラリー・タイムです。

(入場無料) ※この時間はお食事の提供はしていません。

※年末年始の営業については店舗までお問合せください。



小松庵総本家 銀座

中央区銀座5-7-6 i liv 14F Tel.03-6264-5109

11:00~22:00(L.O. 21:00) 不定休

https://ginza.komatuan.com/

12/26 (月) 人参・ほうれん草・八ツ頭・小松菜等 野菜の傷みや代えて欲しい野菜がありましたらご連絡頂けると助かります。

年末年始のお知らせ

年内は12月26日(月)まで。年明けは1月9日(木)からの配達です。よろしくお願ひします。