



青空こね新聞

こねの畑で今年育った野菜を振り返ってみました！



人気 No.1

KONNE'S Fresh Vegetables
こねのやさい

【地中海トマト】

色とりどりで甘み強いものもあれば酸味が強いものもあり種類が豊富です。



紅くるり



スイスチャード



人気 No.2

【マー坊なす】

皮が柔らかく細長い形が料理に使いやすく、甘み強いので炒め物に最適です。



サラダミックス



グリーンアスパラ

I'll harvest this year and introduce the numbers of the popular vegetables im KONNE' S Farm!!

今年好評だったこね野菜をご紹介します

初めて収穫する事が出来るグリーンアスパラから始まり、茎部分が色とりどりのカラフルほうれん草、スイスチャード、多種類のベビーサラダを混ぜ合わせてパック詰めしたサラダミックス、外が紫色で中がオレンジ色をした甘みの強い紫にんじん、外の皮も中もきれいな赤い色をしたみずみずしい大根、紅くるり、マスクをかぶったような見た目のじゃがいもデストロイヤーなど、珍しい野菜を中心に好評いただきました。その中でも特に人気があった野菜は『マー坊なす』と『地中海トマト』でした。



他にもたくさん採れたよ!!

デストロイヤー



こねNews

The friends of a Farm of KONNE

最近こねの畑であったあんな事、こんな事をご紹介します。

みんな頑張ってくれました!



みんな大変良く出来ました!

なんと約800個の大豊作!!

およそ300坪の広さの畑でかぼちゃの栽培にチャレンジ。6月中旬の植え付けから始まり、芯止めや草取り、9月下旬には収穫と、ヘトヘトになりながらもみんな一所懸命に取り組んでくれました。その甲斐あってか約800個のかぼちゃが実りました。重度障害の方とひとつひとつ丁寧に磨きをかけ地域のスーパーに納品することも出来、貴重な体験が出来ました◎



みんなの畑

こね

TOMUTE' S SMILE PROJECT
Copyright © 2014 TOMUTE NO MORI. All rights reserved.

北海道北見市公園町 166 番 25

TEL : 0157-32-8715 / FAX : 0157-32-8716

<http://www12.plala.or.jp/tomute>

ちすこの Let's Cooking

ここでもう一品

かぼちゃプリン【材料(2人分)】

- かぼちゃ……………200g
- 牛乳……………250ml
- 卵 (M)……………2個
- グラニュー糖……………35g
- バニラエッセンス…少々
- カラメルソース……適量
- 飾り用かぼちゃ……適量



- ①かぼちゃは、種と皮を取り、一口大に切りやわらかくなるまで蒸す。(茹でてもOK)
 - ②かぼちゃをホイッパーでつぶしながら混ぜ、温かいうちにグラニュー糖を入れ混ぜる。そこに、溶き卵を少しずつ加え混ぜていく。
 - ③牛乳も加えて混ぜ合わせる。最後にバニラエッセンスを加える。
 - ④170℃のオーブンで25分ほど焼く。
- ※かぼちゃはこすと滑らかになります。

南大通り ★こねの畑 ■飲み食い処 山小屋 至三輪

■水谷整骨院 ■猫の病院

