



青空こね新聞

今回はまだまだ奮闘中！こね野菜を使った加工もの特集です。

試作段階のトマトケチャップですがラベルが完成!



■かぼちゃ
色も鮮やかなかぼちゃのジャム。程よい甘さを生かしてロールケーキなどの手作りお菓子に!



■なす
赤ワインと煮て作るナスジャム。チーズとの相性抜群なのでレアチーズケーキにお勧め!



■トマト
“アイコ”で作ったトマトジャムは甘くておいしい! 種もしいアクセントに! 酸味のあるヨーグルトに和えてどうぞ。

■ノーザンルビー
とても色が綺麗ななので、その色を生かした料理に使えます。ロールサンドなんかもお勧めです。



■シャドークween
とても色が綺麗ななので、その色を生かした料理に使えます。ロールサンドなんかもお勧めです。



■にんじん
食べやすいので野菜嫌いなお子様でも食べられる。ジャムです。料理、パン、お菓子など色んな料理に合います。



■ほおずき
珍しい食用のほおずきを使ったジャムです。ハード系のパンと相性抜群! タルティーンズなどに!

Proud Jam of Vegetables. Everything is Good!!



こね野菜で作る色とりどりの野菜ジャム

今年の秋頃から、こねの畑で収穫した野菜を使用し、加工商品づくりに取り組んでいます。季節に合わせて季節限定商品も作っていく予定です。着色剤などは一切使用しておらず、野菜本来の色素のみで仕上げています。糖度 40 度の甘さ控えめです。



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。

野菜の収穫・販売体験をしました!



たくさん採れました

大きな畑を持つ美幌の農家さんのご協力のもと、大根や白菜、キャベツといった冬野菜の収穫のお手伝いをさせて頂き、その野菜を販売するといった販売体験までさせて頂きました。販売時では、元気よく挨拶、自宅まで野菜のお届けと、皆とても積極的に頑張っており、大変貴重な体験となりました。



ちずこの Let's Cooking

ここでもう一品

じゃがいものニョッキ



【材料 (4人分)】

- じゃがいも.....500g
- 薄力粉.....80g
- 強力粉.....80g
- 卵.....1個
- 塩.....小さじ1
- 粉チーズ.....小さじ2

1. じゃがいもは皮つきのまま柔らかくなるまで茹でる。茹でたら熱いうちに皮をむき、フォークなどでつぶす。
2. ①とすべての材料を入れよくこねる。(10分くらい)
3. 直径 1cm 位の棒状に伸ばし、適当な大きさに切り丸める。フォークで一つずつ筋目をつける。
4. 沸騰した湯に入れ、浮いてくるまで茹でる。
5. 好みのソースに絡めて出来上がり。

※ソースはトマトソース、バジルソース、ホワイトソースでも OK!



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>

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

