



あけましておめでとうございます。Patch Farm もいよいよ2年目に突入します。新たな試みも進めていきますのでどうぞお楽しみに！2016年も【おいしい・たのしい・うれしい】をモットーに皆さまに喜んで頂けるお野菜をお届けしますのでどうぞよろしくお願ひします。本年も皆さまにとってよき一年になりますように。届いた野菜の状態でご問題等ございましたらお手数ですが、お問い合わせください。本日お届けした野菜たちで食卓に笑顔が溢れますように！

☆☆ 本日のお届け野菜 ☆☆

- *白菜
- *コールラビ
- *さつまいも
- *大根
- *人参
- *サニーレタス
- *ルッコラ



Vol.5 では patch farm の食卓によく登場するファーマーズレシピを紹介します。

○● ファーマーズレシピ ～大根・人参～ ●○ お正月の定番・紅白なます



【材料】

- ・大根 1/3 本
- ・人参 1/2 本
- ・塩 少々 (塩もみ分)
- ・砂糖 大さじ2
- ・酢 大さじ3
- ・ゴマ お好みで

【作り方】

- ① 大根は皮をむき、人参は皮付きのままスライサーなどをつかい千切りする。
大根の皮はきんぴらにしても美味しいですよ♪
- ② 千切りした大根・人参を塩もみしてしっかりとらせる。
- ③ 塩もみをしている間に砂糖と酢を混ぜておく。
- ④ 塩もみした大根・人参の水気をきり、③の調味料とあわせる。
- ⑤ お好みでゴマをかけて完成！



お正月の定番の紅白なます。
さっぱりと食卓の一品にいかがですか。
Patch Farm 野菜は無農薬なので皮までまるごと美味しくお召し上がりいただけますよ！