

Patch 通信

Vol. 27



こんにちは！パッチファームの旬彩野菜バスケットをご注文頂きありがとうございます！
毎日暑い日が続きますね。真っ黒に日焼けしたPatch Farmer。夏の終わりにはどれだけ黒くなっているか…
日焼けした肌を野菜の力で回復させるのも一つ、ビタミンAがたっぷりのトマトはいかがですか。
お届けした野菜の状態で問題等ございましたらお手数ですが、お知らせください。
パッチファームの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 ☆☆

- *きゅうり
- *なす（米ナスは**トゲにご注意ください!**）
- *空芯菜（ニンニクとごま油で炒めるのがおススメです）
- *紐唐辛子（辛味はないです。炒めるのがおススメです）
- *たまねぎ
- *じゃがいも
- *モロヘイヤ



Vol. 27 ではパッチファーマー特製香味オリーブオイルをご紹介します♪

●● 特製 香味オリーブオイル ●●



料理研究家・長田絢さんにアドバイスを頂いて作ったパッチファーマー特製・香味オリーブオイル。

材料はシンプルに、【ニンニク（3かけら）・ローリエ（2枚）・粒胡椒（5粒）・唐辛子（3本）】。

この4種を加熱殺菌したオイル瓶に入れ、オリーブオイルを注いで寝かすこと2日。特製オイルの出来上がりです。なくなれば2カ月ほどは継ぎ足して使ってもOK♪

ローズマリーなどのハーブを加えたり、材料の割合を変えたりしてオリジナルの香味オイルを作ってみてはいかがでしょうか。

【料理例】

- ・パスタ ペペロンチーノもお手軽に作れます。
- ・オムレツ 卵ににんにくの香りがふわりと漂いいい感じ。
- ・野菜炒め シンプルにオイルの風味を楽しめます♪



Web : <http://patchfarm.biz> 田原市パッチファームで検索してください。

畑の様子をお届けしています。

Facebook : <https://www.facebook.com/patchfarm.biz/>

Patch Farm 中川 貴文・倫子