

# Patch 通信

Vol. 225



こんにちは。パッチファームの旬の野菜をご注文頂きありがとうございます。

4月も早くも後半。桜の花はすっかりと散ってしまったようで、青々とした新緑の季節となりました。畑の野菜達もこの暖かさですくすく育っていますよ！旬のお野菜をお楽しみくださいませ。

お届けした野菜の状態の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 ☆☆

- |                                  |                                   |
|----------------------------------|-----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> ロメインレタス | <input type="checkbox"/> スナップエンドウ |
| <input type="checkbox"/> 油麦菜     | <input type="checkbox"/> チンゲンサイ   |
| <input type="checkbox"/> 葉にんにく   | <input type="checkbox"/>          |
| <input type="checkbox"/> 新玉ねぎ    | <input type="checkbox"/>          |
| <input type="checkbox"/>         | <input type="checkbox"/>          |



## ○● 朝食にも、おやつにも♪ 新玉ねぎのマフィン ●○

2週連続新玉ねぎのレシピのご紹介です。旬のものを食べると体が元気になるのは気のせいでしょうか？そして、美味しい食材があると料理も楽しくてはまっちゃいますよね。今回は朝ごはんにもちょっぴり小腹がすいたときのおやつにもぴったりの新玉ねぎのマフィンのご紹介です。

### 【材料】6個分

- 薄力粉 150g
- ベーキングパウダー 4g
- 砂糖 20g
- 卵 1個
- バター 50g
- 牛乳 70ml
- 新玉ねぎ 80g
- ベーコン

### 【作り方】

- ①新玉ねぎをスライスして、オリーブ油でベーコンと一緒にいため、塩コショウをして冷ましておく。
- ②湯煎にかけながら、砂糖と卵を泡立て器で混ぜる。もったりしてきたらOK
- ②牛乳、溶かしバターを入れさっと混ぜて、①を入れて混ぜる。
- ③ふるいにかけて薄力粉、ベーキングパウダーを入れてさっくり混ぜる。
- ④マフィン型に6等分して入れ、180℃に熱したオーブンで20分焼き、竹串をさして生地がくっついてこなければOK。



焼く前に黒胡椒や粉チーズ、スナップエンドウをのせてと色々アレンジをお楽しみください！  
焼き立ても美味しいですが、冷蔵庫で冷やしてしっとりさせても美味♪

## ☆ 畑通信 ☆

初夏の人気野菜のズッキーニ、今年も育てています♪今年も緑と黄の二色でございます。あと、ズッキーニとかぼちゃのあいのこの【かぼつきー】もお試しで育てていますよ！毎シーズン、お馴染みの野菜はもちろんですが、お試しい野菜にチャレンジするのがパッチファーム流農業。ズッキーニはズッキーニでも品種をかえてみたり、全く新しい野菜にチャレンジしたり、季節をずらして栽培にチャレンジしたりと、お試しい野菜と言ってもチャレンジの仕方は色々。3割くらいは成功だとか、次の栽培に繋がりますが、なかなか上手いかず試行錯誤を繰り返しているのも事実。皆さま新しいヒット商品をお楽しみにさせていただきますね！

Web : <http://patchfarm.biz>

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

Instagram: patchfarm\_

畑の様子をお届けしています。

Patch Farm 中川 貴文・倫子