

# Patch 通信

Vol. 283



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。  
パッチファームが在る東海地方も梅雨入りをしました。毎日天気予報とにらめっこをしているのですが、雨ばかり！人も野菜も太陽の光が恋しい今日この頃。束の間の晴れ間が恋しいです！  
お届けした野菜の状態等问题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"/> ジャがいも (グラウンドペチカ) |                                 |                              |
| <input type="checkbox"/> 新玉ねぎ             | <input type="checkbox"/> ズッキーニ  | <input type="checkbox"/> ビーツ |
| <input type="checkbox"/> スティック人参          | <input type="checkbox"/> 丸ズッキーニ | <input type="checkbox"/> 大葉  |
| <input type="checkbox"/> ズッキーニ            | <input type="checkbox"/> 油麦菜    | <input type="checkbox"/> バジル |
| <input type="checkbox"/> きゃべつ             | <input type="checkbox"/> きゅうり   | <input type="checkbox"/>     |



## ○● 食卓映え！ハッセルバックポテト ●○

ジャがいもの収穫季節になりますと、毎日の食卓で登場するジャがいも。

フライドポテトにポテトサラダ、ジャがバターに肉じゃが、お味噌汁にスープにカレーに。

とジャがいもがメインだったり、ちょっとした脇役だったりなのですが、我が家でジャがいもが主役！と言えばこちらのハッセルバックポテト！

ジャがいもをよく洗い、芽をとり、薄く切り込みを入れて、水に15分ほどさらし、レンジでチン！（500w5分くらい）切り込みにチーズやハムを挟み、トースターでこんがり焼いて完成！お祝い事や週末の🍷タイムのお供にどうぞ♪  
お子さまのおやつにも好評ですよ！



彩りに人参の葉っぱをちらしたり、バジルをちらしたりしてみてくださいね！  
人参の葉っぱは自然乾燥でもいいのですが、梅雨時期は難しく、レンジで少しずつ加熱してパリパリに乾燥させるのもGOODです♪

## ☆ 畑通信 ☆

畑には昨年種が落ちてによきによきと成長をした大葉があちらこちらで育っています。さて収穫に！と畑にいくと、あらいい香り、大葉を踏んでしまったよう(笑)大葉は葉を摘み取ったり、こすったりすると香りがでるのです。私が踏んでしまったことで香りがふわっと広がったのでしょうか。今年も少し穴あきもございますが、香り高い大葉をお届けいたします！薬味に、肉巻きに、混ぜご飯にどうぞお試しください！

畑の様子をお届けしています。

Web : <http://patchfarm.biz>

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

Instagram: patchfarm\_

Patch Farm 中川 貴文・倫子