

Patch 通信

Vol. 320



こんにちは。パッチファームの旬の野菜をご注文頂きましてありがとうございます。
新年度の始まりですね！新しい職場、新しい友人、進級、進学、新しい生活、色々な新年度を迎えられるかと思えます。今は今しかない、せっかくだから楽しんだもの勝ち！良き春をお迎えくださいね
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"/> ステック人参 | <input type="checkbox"/> 新玉ねぎ | <input type="checkbox"/> パクチー |
| <input type="checkbox"/> 大根 | <input type="checkbox"/> 春菊 | <input type="checkbox"/> カリフラワー |
| <input type="checkbox"/> サニーレタス | <input type="checkbox"/> ルッコラ | <input type="checkbox"/> 小松菜なばな |
| <input type="checkbox"/> 葉にんにく | <input type="checkbox"/> わさび菜 | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> ロメインレタス | | |



○● パクチー味噌汁！？ ●○

飲食店さんから依頼を受けて育てていますパクチー、東南アジアの料理のフォーや生春巻きにあうのかな？なんて思っていたら、、、
パートさんから面白いおススメメニューが！

パクチー味噌汁！好きな具材でお味噌汁をつくり、出来立てのお味噌汁にパクチーをトッピング。

仕上げにとろけるチーズをのせて完成！

まさかのパクチーの爽やかさと、味噌の濃厚さ、チーズのまろやかさが癖になる一品！

お味噌は日本の昔からの大切な調味料であり、発酵食品でもあります。香り高いパクチーとも相性がいいとは今シーズン新たな発見です！パクチーの特有の香りが苦手な方も、お味噌とチーズとあわせると、爽やかさが際立ち、花粉症で鼻がムズムズするとき、すっきりする♪とのお声も。

野菜は育て方もさることながら、食べ方でも発見はいろいろ、未知数！

これからもお野菜との素敵な出会いをお届けいたしますね♪

そんな中、現在畑は端境期です。冬野菜と夏野菜の合間の作物が少ない時期。

一品の数が多めで品目は少な目になりますが、

色々な種類のお料理で楽しんでいただけますと嬉しいです！



根っこは
葉っぱよりも
いい香りですよ！

☆ 畑通信 ☆

冬から春は野菜の成長もグングン、まだまだ小さいかな？と思っていたサニーレタスもいつの間にか立派なふわふわ葉っぱに。一枚一枚の葉も成長し、新しい葉っぱもグングンるので、見た目も大きくなり、重さも増えるわけですね！水耕栽培で育つと、同じサイズが育つようですが、土ですくすく育つと、水はけや肥料、日当たり等々諸要素で大きさも色々です♪

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