

お見合い?

サポーターメンバーの夜宮の森イタリア料理教室の江崎さんから、『イタリア料理に使う、西洋野菜が地元で手に入らないですか?』とのご相談を受けて生産者を探したところ、小倉南区にいました!そこで、その生産者である竹谷さんと江崎さんとの”お見合い”をしました。「西洋野菜」についての話で、両者ともなかなかの好感触を得たようです。
今後も、このような新たな出会いの場を増やしていきたいと思っていますので、みなさまのご要望、情報をお寄せください。



夜宮の森イタリア料理教室の江崎さん

小倉南区の生産者竹谷さん

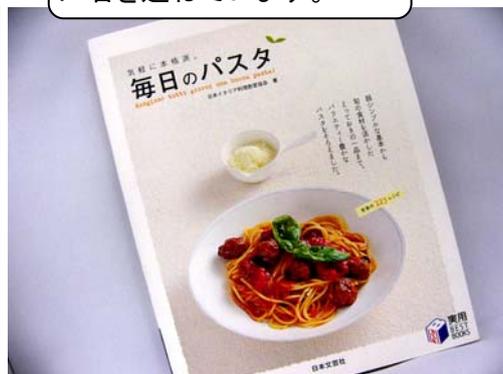


竹谷さんが作っている「リーフレタス」各種



アイспラント(プッチーナ)も作っていました。
※これは花です(食べられません)

江崎さんはこの本の執筆者に名を連ねています。



北九州の食材を使ったレシピも紹介していますよ!!



小倉『旬』情報

枝豆・ナス・小ナス・トマト・ミニトマト: 順調に出荷中です!
ホウレンソウ・水菜・小松菜: 量は少ないですが出荷されています。

若松『旬』情報

大玉スイカ・小玉スイカ(若松クイーン): 出荷最盛期です!
キャベツ・ブロッコリー: 8月末の植え付けに向けて、種まき最盛期です!