




5月12日に行われた食推協グループ「すみれ」の自主学習は、日本食糧新聞社主催の料理講習会「ふれあいクッキング」。会員の皆さんは、講師の話に耳を傾けながら、楽しく調理を行いました。今回は、会員の長谷川さんと藤井さんに、講習会のお勧め料理を聞きました。

はせがわあやこ
長谷川文子さん(左)
ふじいみつこ
藤井光子さん(右)



今回、3品の料理を教えていただきました。その中でも、これからのお勧めは「冷そうめん」です。

キュウリとシソをみじん切りにした薬味に、粘り気のある切り昆布とめんつゆを混ぜ合わせていただきます。夏向きの喉ごしのいい一品ですよ。

 放送時間/毎月第4月曜日 午前7時30分～45分
パソコンやスマホなど、インターネットで24時間試聴可能!



会員一押しの料理です



薬味昆布の冷そうめん

切り昆布などの海藻類や薬味には、ビタミンやミネラル、食物繊維が豊富に含まれています。そうめんにたっぷりのせて、栄養バランスよく作ってみましょう。

ただし、そうめんは炭水化物ですので、一束はご飯約一杯分のカロリーに相当します。食べ過ぎや、めんつゆに含まれる塩分の摂り過ぎに気を付けましょう。

島田の逸品 2015

日本に誇る島田のモノがたり

くんせい
燻製紅茶
(紅茶/50g)



製造：カネロク松本園
切山 1806-21
☎ 090-4265-5828
☒ www.saumi-tea.com

【逸品ストーリー】世界農業遺産「静岡の茶草場農法」で栽培した和紅茶「富士山小種」。ウイスキーの樽材を使用し、茶葉をスモークした国産初の燻製紅茶。大人の香りの奥に和紅茶の優しい甘みが広がる。国際銘茶品評会銀賞受賞。日本茶の伝統と革新を世界に発信する逸品。

「島田の逸品」は、市の魅力と認知度を向上させる可能性を秘めたシンボリック的存在として認定を受けた産品です。

☎ 商工課 ☎ 36-7164

おいしいお茶はどの産地にもありますが、消費者の皆さんが飲んで産地や生産者がわかるお茶はどれだけあるでしょうか。今回私は、誰が飲んでも「これは特別だ」と感じてもらえる個性の強いお茶を作りたいと考え、研究開発を始めました。視野を広げて海外のお茶なども勉強し、その挑戦の中で生まれたのが、この「燻製紅茶」です。

燻製には、国産ウイスキーの樽材をチップに使用することで、お茶に芳醇な香りを含ませました。香料無添加、混ぜ物も一切入っていませんが、癖になる味と香りに、海外でもファンが増えています。パッケージも商品の差別化を図るため、世界的デザイナーに依頼して、高級感あるデザインに仕上げました。



まつもと ひろあき
松本 浩毅さん

これまでにない島田発のお茶を、ぜひ応援してください。