



竹鶏かわら版

創刊号



竹鶏かわら版発行のお知らせ

6月より、手作りかわら版を発行することになりました。愛食者の皆様にたまごに関する情報や身近な情報を提供してまいります。ご意見

今回のゲスト (竹鶏ファーム 志村社長)

“竹鶏物語”皆様に愛食していただき本当にありがとうございます。かわら版で『食育の提供』をと考えています。

たまごのお話し

実はたまごのコレステロールは善玉なのです。身近な食品なのに誤解されがちなのが、残念です。もう一度、総合食品と言われるタマゴをみなおしてみてわ?

竹鶏物語は、竹炭を捕食して生まれた竹鶏物語は、こんな元気だっちゃ。

竹炭のびっくり仰天するような成分と新発見・竹炭の特性効能(消臭・除菌・保存・整腸)から

まったく臭みがなく、濃厚なのにさっぱり味です。

ですから安心して、たまごを食べてみてください。いよ、うめえーから。

きつと竹鶏物語のとりこになるの間違いなし。

買いに来るお客さんの子供さんが、「このタマ

ゴ生臭くなく、黄味が、もっこりして、うまい。」

つつく

【材料】プリン10個分

⑧プリン	④カラメルソース
竹鶏物語卵8個	砂糖 100g
牛乳 1L	水 20cc
砂糖 200g	さし水 大1
バニラエッセンス 少々	

⑧プリンの作り方

1. 牛乳1Lを人肌程度に温め、砂糖を入れる。
2. ボールにたまごを割り入れ、よく溶きこす。1とバニラエッセンスを加えてこす。
3. カップに適量流し込む。
4. 蒸す10分程度(180℃位)

アトリスデリス佐々木シェフ自伝の竹鶏プリンの作り方

④カラメルソースの作り方

1. なべに水、砂糖を入れ、中火にかける。(混ぜない)
2. 全体にカラメル色がついたら、さし水をして火を止め、なべをゆすりながら混ぜる。
カップ(容器)にスプーン1位流し入れる。