

様 次回発送は、 月 日頃です。



竹鶏かわら版

12月号 (19号)



暮れになると毎年思うんですが、”今年もわずかになりましたね。”竹鶏ファーム一同も、今年一年元気に頑張りました。ほんとに！これもやっぱり、お客様の御陰です本当に感謝しております。来年も美味しいたまごを毎日作り、皆様にお届けしていけるよう日々一層頑張っていきます。宜しく願いいたします。(今年の白石川に白鳥が訪れました。もうすぐ雪景色になりそうです。)

近
外
デ
ト
ツ
ク
ス
と
い
う
言
葉
を
最
「
テ
ト
ツ
ク
ス
」
っ
て
何
？
「
テ
ト
ツ
ク
ス
」
っ
て
何
？
近
外
デ
ト
ツ
ク
ス
と
い
う
言
葉
を
最
「
テ
ト
ツ
ク
ス
」
っ
て
何
？
近
外
デ
ト
ツ
ク
ス
と
い
う
言
葉
を
最
「
テ
ト
ツ
ク
ス
」
っ
て
何
？



来年も”戌年？”ワン
僕のとしかな？ワン
(ちがいます！)

～おもてなしには～(佐々木シェフ・地域食材研究家)
”するするスープ”はいかが？



【材料】4人分
コンソメ・・・1/2こ
姫しょうゆ・・・適量
きのこ・・・適量
(しいたけ・えのき・まいたけなど)
竹鶏物語・・・2ヶ
万能ねぎ・・・適量
たまねぎ・・・適量
お好みで(海老・かに・たけのこなど)

◇作り方

1. なべに、水4合にコンソメと姫しょうゆを混ぜ、汁を作る。
 2. 1にきのこたまねぎをスライスしたものを入れる。その後、煮汁を冷ましておく。
 3. 煮汁4合に対して卵を2個溶いて回し入れる。
 4. 大きめのどんぶりに海老・かに・たけのこなどを盛り、ラップして15分～20分位蒸す。
 5. 4に、万能ねぎを散らす。
- *テーブルにどんぶりごともっていき、小どんぶりに暖かいうちに分け入れる。