

トマト🍅塩 𣎵



緑豊かな大地と雄大な湖に囲まれた「なめがた」。
太陽の恵みをいっぱいに浴びて育ったトマトと、食材の旨味
を引き出す塩𣎵が出会い、栄養豊富で風味豊かな万能調味料
「トマト塩𣎵」が生まれました。



トマト塩麴レシピ



蒸し野菜ミカン風味ソース掛け

<材料>

人参・・・半分
ブロッコリー・・・半房
エリンギ・・・1本
みかんの絞汁・・・半個分
トマト塩麴・・・100cc

<作り方>

ピーラーで人参を剥く、ブロッコリーは小房に分け、エリンギは四等分。蒸し器で7,8分蒸す。
トマト塩麴 100cc にミカン半個の絞汁を掛ける。

トマト豆乳鍋

<材料>

豆乳・・・200ml
トマト塩麴・・・200ml
豆腐・・・半丁
しめじ・・・半房
ほうれん草・・・半束
鶏肉団子・豚しゃぶ用肉・・・好み

<作り方>

豆乳とトマト塩麴は1:1。鶏肉団子、豚しゃぶ用肉に八割火が通ったら他の材料を加え、全ての材料に火を通す。



太陽の恵みいっぱいの農園の**トマト**と
食材の旨味を引き出す**塩麴**の出会い

和食 & 洋食 万能ソース

cookpadで
レシピ公開中

19種類のレシピ
農園のHPで公開中



緑と風の農園のキッチン



http://www.gwfarm.jp/tomato/tomato_recipe.html

トマトの品種

レイヨー

酸味

桃太郎

キストマト

フルティカ

甘味

トマトの品種は、瓶表面のラベルをご参照ください。



北浦湖畔

緑と風の農園

<http://www.gwfarm.jp/>

代表 高柳 秀樹

〒311-1704

茨城県行方市山田 1095

TEL/FAX: 0291-35-0728

携帯電話: 080-5493-0007

E-mail: takayanagi.gwfarm@gmail.com