

泉州水なす物語

vol.2



今が旬! おいしい水なすレシピで 泉州を味わおう!

『水なすの郷』の製造・販売をしている「まるも」店主の柿花さんもそのうちの一人なんだとか。「お客さんの『うまい!』が聞ければ最高。水なすのおかげで人と人とのつながりができるのは商売興利につきます。一期一会の出会いや縁を大事にしたいんです」。今年、大切な人へのお中元は、柿花さんの想いと一緒に泉州の旬を届けてみてはいかがかな。



ヌカが苦手な人には新商品「調味液漬け」(写真左)がオススメ。あっさりジューシーな味わい。店舗では1個から販売しています。



水なすへの想いを語ってくれた柿花ご夫妻。



ヌカ漬けは包丁で切らずに、手で縦に裂いて食べるのがポイント! 個人の好みにもよるけど、浅く漬かって、中がナマの状態が一番オススメの食べごろ。



水なすの季節になると、あのみずみずしさ、ほのかな甘みが恋しくなり、どうしても食べたくなるのが泉州っ子。

『水なすの郷』の製造・販売をしている「まるも」店主の柿花さんもそのうちの一人なんだとか。「お客さんの『うまい!』が聞ければ最高。水なすのおかげで人と人とのつながりができるのは商売興利につきます。一期一会の出会いや縁を大事にしたいんです」。今年、大切な人へのお中元は、柿花さんの想いと一緒に泉州の旬を届けてみてはいかがかな。

漬かりすぎた水なすのお漬物も、ひと工夫で違った味に!

じゃこごうこ

- 【材料】
水なすの古漬け …… 5個
だし …… 1カップ
醤油 …… 大2
みりん …… 大1.5
えびじゃこ …… 150g
砂糖 …… 適宜

【作り方】

- (1)水なすの古漬けを縦に6つ程度に裂き、一晩水で塩出しする。
- (2)鍋にだし、醤油、みりんを入れ、一煮立ちさせ、(1)と新鮮なえびじゃこを入れて煮る。
- (3)好みにより砂糖を入れる。



水なすを洋風にアレンジ! あっさりしたピザのような味わい。

水なすのチーズ焼き

- 【材料】
水なす …… 4個
ハム …… 3枚
青ネギ …… 1本
A | マヨネーズ …… 大2
醤油 …… 小2
塩 …… 少々
こしょう …… 少々
ナチュラルチーズ …… 40g
油 …… 適宜

【作り方】

- (1)水なすはとほころ皮をむいて塩こしょうをする。
- (2)ハムは5mm角に、青ネギは小口に切る。
- (3)(1)を油で両面焼く。水なすの上に(2)のをせ、合わせたAをかけ、ナチュラルチーズのをせ、チーズが溶けるまで焼く。



How to cook 水なすを使ったレシピをご紹介します



水なすは油との相性もバツグン! ご飯がすすみます。

水なすのそぼろ煮

- 【材料】
水なす …… 2個
合挽ミンチ …… 60g
油 …… 大1
砂糖 …… 大1
醤油 …… 50cc
水 …… 1カップ

【作り方】

- (1)水なすはヘタを取り、縦二つに切る。皮の方に斜めの切り目を入れ再度二つに切る。その後水につけアク抜きをする。
- (2)鍋に油をいれ、合挽ミンチを炒め、水気をきった水なすを入れて炒める。
- (3)(2)に分量の水と砂糖を入れ、落としぶたをして、中火で7~8分程度煮る。
- (4)醤油を入れて煮汁が3分の1になるまで煮る。



おいしい水なすのお漬物を食べたいならココ!



『水なすの郷』まるも

泉南市信達大苗代1007

072-483-2423

FAX: 0120-50-2425

営/9:00~18:00 休/水なすシーズン中は無休

※全国発送可 販売期間3月~10月末

水なす まるも

検索

<http://www.e-marumo.com/>