



今月のオススメ

鱧のねぎ巻き揚げ

骨を感じさせないような骨切り
表面のぬめりをしっかり取り除き
ねぎの風味がアクセント
ふわっとした鱧を引き立てます



和金のイベント情報



今月『和金』がお届けするオススメのイベントやフェア
などをご紹介します。

最近の和金一家のブームは

【YAMANOBORI】

まずは初心者向けの龍ノ口に登ってまず
山頂までは50分ほど。さらに上へ行って
龍ノ口八幡宮の最後の坂は私もヒーヒー
言います
登山興味のある方は一緒に汗をかきましょう！

*和金で働いてくれるホールスタッフも
募集中です
詳しくはお問合せください！



レシピのご紹介

とうもろこしのかき揚げ



【材料】とうもろこし・小麦粉・天ぷら粉

- ・とうもろこしの根っこの固い部分が残らないように包丁で切り落とす
- ・切り落としたとうもろこしに小麦粉をまぶし、一粒一粒に小麦粉がつくようによく混ぜる
- ・小麦粉がとうもろこし全体についたら天ぷら粉を加えて160度くらいの油で揚げて出来上がり

ポイント

かき揚げを揚げる時に少し表面が固まった所で
中心部に2~3回箸を指しておく
中心部に火が入りやすくなります