



今月のオススメ

【新 秋刀魚】

秋の味覚 新秋刀魚が入り始めました

御造り、焼物、ホイル焼き、しそ巻き揚げ
など調理法がございます

脂ののった御造りが女将の好物です^^



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。

【備前焼祭り出店！】

10月19日(土)20日(日)にある備前焼祭りで、
お世話になっている桃蹊堂さんの敷地内で
出店させていただきます
今年で3回目の出店です

奈義和牛のすじ肉で作ったハヤシライスと
夕方からは豚汁を販売いたします

たくさんの備前焼も出店されていますので
お楽しみください



レシピのご紹介

鯖の味噌煮

材料

鯖・麦味噌・出汁・酒・砂糖・水・生姜・醤油

作り方

- ・鯖に沸騰前のお湯をかけすぐ水で流しアクをとる
- ・鍋に鯖・出汁・水・酒・砂糖・生姜・醤油を入れて火にかける
(お玉を基準として出汁6、水1、酒1、砂糖0.5、醤油少々)
- ・出汁が沸騰して再度アクを取ったら味噌(お玉1弱)をとく
- ・味の調節は醤油でして整ったら追い生姜を一かけら
入れて少し炊いたら出来上がり

ワンポイント

最初に入れた生姜は炊くと風味が消えるので、
追い生姜で生姜の風味を引き立てることが出来ます

