



今月のオススメ

【自然薯鍋】

今年で3シーズン目となりました

豚肩ロース、合鴨、大山鶏と白菜、ごぼうなどの野菜とお出汁と自然薯の相性が抜群です

自然薯をかけるときはインスタ映えしますよ!



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。

【感謝 和金8周年】

おかげさまで11月21日で満8年となります。

これもひとえに皆様の温かいご支援の賜物と心より感謝いたします。

初心を忘れず、スタッフ一同努力して参りますので何卒宜しくお願い申し上げます。

11月中は前日までに御予約を頂いたお客様には周年イベントに参加していただけます。



オープン当初の大将と女将と長男です

レシピのご紹介

南瓜の煮付け

材料

南瓜・出汁・醤油・砂糖・出汁昆布

作り方

- ・南瓜をお好みの大きさに切る
- ・皮の部分は食感として少し残しておく
- ・出汁、砂糖、出汁昆布で一度炊く
- ・沸騰したらすぐ弱火(南瓜が揺れないくらいの火加減)にして炊く(南瓜があたって煮崩れさせないため)
- ・南瓜が柔らかくなってきたら、醤油を加えもう一度沸かして火を止めて出来上がり
(この時の出汁の甘さをみて、砂糖で甘さの調節をする)

