



今月のオススメ

【御抹茶】

8,000円以上のコース料理のデザートで
ご用意致します。『笹屋』さんに和菓子
を注文する為、前日までのご予約となります。
御抹茶のみはいつでもご用意できます。
備前焼作家の木村英昭さんに点て方を
教えて頂きました。



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。

【自然薯作り体験】

今年は来シーズンで使う自然薯作りのお手伝いをしよう
と思っています！

まず、三月にはパイプに土をつめる作業をしま
す。

自然薯作りや農業に興味のある方、体験してみたいと
思う方はぜひお声掛けください！



レシピのご紹介

新じゃがのポテトサラダ

材料

新じゃが・たまご・玉葱・きゅうり
マヨネーズ・マスタード

作り方

- ・茹で卵を作る
- ・新じゃがを茹でてマッシュポテトの状態にしておく
- ・マッシュポテトにする時に黄身だけ混ぜておく
- ・きゅうり・玉ねぎはスライスして塩水につけておく
- ・新じゃがの粗熱がとれたらたまごの白身・きゅうり
玉ねぎを混ぜマヨネーズとマスタードで
味の調節をして出来上がり

新じゃがは茹でるより蒸した方が水っぽくなくなります

