



【うなぎ】今月のオススメ

7/27(土)は土用の丑の日です

愛知県産うなぎ定食 1/2 ¥2,500-(税別)

愛知県産うなぎ定食 1匹 ¥3,800-(税別)

*左写真は 1/2 定食の写真になります

天然青うなぎはお問合せください



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。

【ブルーベリー摘み】

当店でもお世話になっている自然薯を作られている生産者

『古那志屋 小林さん』の農園ではブルーベリーも作られています

7月~8月下旬にかけてブルーベリー摘み体験ができます

採れたてのブルーベリーも美味しいですが、ジャムにしたり

カップケーキにしたり色々な調理法があります

当店ではブルーベリージャムを作り、ヨーグルトにかけ

食後のデザートでお出しています



レシピのご紹介

ブルーベリージャムの作り方



材料

ブルーベリー、砂糖(ブルーベリーの量の約 1/3 の量)

レモン果汁(約小さじ 2)

作り方

- ・鍋のブルーベリーを入れて焦げ付かないように弱火にかける
- ・水分が出てき中火~弱火で炊きま焦げないように注意してください
- ・水分がたっぷり出てきたら砂糖を入れます(甘さはお好みの甘さに調節してください)
- ・砂糖を入れたらレモン汁をいれて少し炊いて出来上がり