

旬の野菜



カブ



ニュース



年末は、おせち料理で大忙し！

昨年からおせち料理に日本料理が専門の鳥巣さんをお迎えしておせち料理を作っています。今年は頑張って100個の予約を受付けましたが早々に完売となりました。最終営業30日の朝早くからおせち部総出で詰込み、午後引き渡しとなりました。買っていただいたお客様にはお正月に美味しく食べていただけたでしょうか？



歳末大売り出し賑わう

24日からの歳末大売り出しでしたが例年通り、最後の3日間は花を求めてのお客さんで一日中ごった返しました。特に29日、30日は店頭で魚屋さんがお正月用品の販売で頑張ってくれました。



カブの黒米トマト煮（4人前）

1. 玉ねぎ（1個）人参（1/2本）は1cm角にカット。にんにく（1/3個）は縦半分にカットしてスライス。ベーコン（80g）は1cm幅にカットする。黒米（30g）は洗わずそのまま使う鷹の爪（1~2本）は種を取り除いておく。
2. 鍋にオリーブ油（50cc）黒米、にんにくを入れて弱火にかける。にんにくが薄く色づいてきたら鷹の爪、ベーコン、玉ねぎ、にんじんを加え野菜がしんなりしてくるまでよく炒める。白ワイン（100cc）を加え煮詰まったらチキンスープ（800cc）トマトソース（290g）を加え約20分煮る。
3. カブ（大1個）は厚めに皮をむき、ひと口大にカットしてできれば面取りをする。約5分茹でてすぐに水に落とし冷ます
4. （2）に（3）を加え更に5分煮て火を止めて蓋をしそのまま冷やす。
5. （4）を再度温めて塩・胡椒・オイスターソース（小さじ2）で味を調える。塩ゆでした好みの青菜を添えて完成です。



恒例の葉牡丹市始まる

うりぼうの師走の恒例行事になった最近あまり見なくなった大きな葉牡丹の寄植えがたくさん並び葉牡丹市が3日から始まりました。今年は天候により背丈が低く会員も数本の葉牡丹を組合せるのに苦労したみたいですが、12月中に500鉢以上販売しました。うまく育てると4月ごろまで楽しめますので買われた方は頑張ってください。

ふれあいの駅うりぼう

三重県いなべ市員弁町大泉 2517 番地
営業時間 午前8時30分~午後5時
定休日 毎週火曜日
TEL/FAX 0594-74-5826
E-mail uribou@m4.cty-net.ne.jp
URL <http://www.net-uribou.jp>