

「スパイラル」を食べよう!



作り方

- ①「スパイラル」は一口大に切り、塩を入れた湯でボイルする。
- ②きゅうりも一口大に切り、塩水に20分くらいつけてしんなりさせておく。
- ③茹でタコも一口大に切り、にんにくと生姜はみじん切りにする。
- ④調味料をボールに入れて混ぜ合わせる。
- ⑤④に水菜を除くすべての材料を合わせ、一晩つけておく。
- ⑥皿に盛り付ける前に適当な大きさに切った水菜をあえたら完成です。

「スパイラル」とタコのピリ辛漬け

材料: (4人分)

「スパイラル」	150g	(調味料)	
きゅうり	1本	酢	1/2カップ
水菜	1株	濃口醤油	1/2カップ
茹でタコ	150g	砂糖	40g
にんにく	1片	粒マスタード	大1
生姜	1片	ごま油	小1
		ラー油	数滴



作り方

- ①「スパイラル」は一口大に切り、塩を入れた湯でさっと茹で、ざるにあげておく。
- ②長ネギは荒みじん切りにする。
- ③中華スープに、蟹缶を汁ごと入れ、酒、塩、醤油、こしょうを合わせておく。
- ④フライパンにごま油を入れて加熱し、ネギをさっと炒め、スープと「スパイラル」を入れて一煮立ちさせる。
- ⑤一煮立ちしたら、「スパイラル」を取り出して皿に並べ、スープの味を調整して、水溶き片栗粉でとろみをつける。
- ⑥とろみがついたら皿に盛りつけた「スパイラル」にかけて完成です。

「スパイラル」の蟹あんかけ

材料: (4人分)

「スパイラル」	200g	(調味料)	
蟹缶	140g	中華スープ	2カップ
長ネギ	1本	酒	大4
		塩	小1/2
		薄口醤油	小1/2
		こしょう	少々
		ごま油	大1
		水溶き片栗粉	片栗粉 小2
			水 大2

企画協力: レシピ/学校法人野田鎌田学園 調理指導部長 宮川秀治氏

お客様へ:

本誌には品種ごとに収穫物の写真を掲載しておりますが、実際に収穫される野菜が写真のように完全に再現されることを保証するものではありません。予めご了承下さい。なお、各品種の作型表はあくまで目安であり、実際の栽培に当たっては貴産地の気候条件に照らして最適と思われる作型で栽培して下さい。

カタログ有効期限: 2010年10月31日

種子と責任:

この種子は十分な注意を以って採種したものです。種子の性質上100%の純度、発芽は望めません。また、播種後の栽培条件、天候などにより結果が異なることがあります。万一種子に起因する結果不良の場合でも、責任は種子代金の範囲内とさせていただきます。

※独自に加工(シーダーテープ、ペレット等)された場合には一切責任を負いかねます。

種子のお求めは...

渡辺農事株式会社

本社

〒278-0006 千葉県野田市柳沢13
TEL 04-7124-0111 FAX 04-7124-0115
郵便振替口座00180-7-42632
E-mail info@watanabenoji.com
URL http://www.watanabenoji.com/

北海道営業所

〒061-1115 北海道北広島市
TEL 080-3710-6683(携帯) FAX 011-577-3231
E-mail adachi@watanabenoji.com

園芸センター(月曜定休日)

〒278-0004 千葉県野田市横内72
TEL 04-7125-5295 FAX 04-7125-1877
E-mail e-tane@watanabenoji.com

研究農場

〒306-0617 茨城県坂東市神山3090
TEL 0297-35-5234 FAX 0297-35-5685
E-mail iwai@watanabenoji.com