

新潟県産『きゅうり』が食べられる＆買えるお店



社員の家庭の味から誕生したきゅうりの醤油漬け

たべたがりは、自社の畑や地元農家で栽培した野菜を、漬物や乾物に加工して販売している農業法人。きゅうりを始めとする野菜は全て無農薬栽培。漬物にする際も保存料を使わず、塩分や糖分も控えめだ。野菜本来の持ち味を楽しめると同時に、体に優しい商品であることが支持され、都内の百貨店や自然食品専門店などでも販売されている。定番の「しょうゆ漬けきゅうりとみょうが」は、一度塩



「しょうゆ漬け きゅうりとみょうが」450円(税別、参考小売価格) ホームページのほか、CoCoLo 長岡やぼん 酒造、県内の一部スーパーで購入できる



代表取締役の小林篤さん かんぶつマエストロの資格も持つ

漬けにしたきゅうりを塩出ししてから醤油に漬ける、手間のかかる一品だ。みょうがは里山に自生しているもので、とても香り高い。誕生のきっかけは、小林篤社長がスタッフの家を訪れた際に、スタッフのお母さんがお茶づけに出してくれた漬物。私はきゅうりが苦手だったんですが、その醤油漬けはおいしかった。すぐにこれを商品化しよう！と決意しました。



戻し汁までおいしいと評判の「切り干しだいこん」など、乾燥野菜も人気



たべたがり

TEL 0258-89-7741
FAX 0258-92-5344
長岡市岩田227-1
https://www.tabetagari.jp/

華やかなアフタヌーンティーに欠かせないきゅうり料理

一八四〇年頃にイギリスで始まったとされるアフタヌーンティーは、上流階級の女性たちが紅茶とサンドイッチ、スコーン、スイーツなどを味わいながら、おしゃべりを楽しむもの。そして、きゅうりはこのアフタヌーンティーにとっても関係が深い。本格的なアフタヌーンティーを新潟で提供している英国紅茶サロンメイフェアの坂上真理子店長は「アフタヌーンティーに欠かせない定番といえば、きゅうりのサンドイッチです。昔の貴族にとって、採りたてのきゅうりは畑を持ち、それを耕す人を雇える財力があることを示すステイタスシンボルだったんですよ」と話す。

同店のアフタヌーンティーセットは、きゅうりに限らず、



店長の坂上真理子さん 月1回開催している紅茶教室の講師も務める



アフタヌーンティーセット2,500円(税込)。下の段にサンドイッチやサラダ、上の段にはスイーツやフルーツが盛りられる ※仕入れ状況によりサンドイッチの種類が変わります。スタッフまでお尋ねください



紅茶はもちろん、フィナンシェや佐渡の塩を使った塩バタークッキーなど焼き菓子の販売も



店内は、時間を忘れてゆっくりできる落ち着いた空間



英国紅茶サロン **メイフェア**
TEL 025-211-7007
新潟市中央区寄居町343-38 ヒルズ乃木坂1階
http://mf07.com/
圖11:00~18:00 ※テイクアウトは20:00まで
図無休

アンケートにお答えいただいた方の中から抽選で20名様にプレゼント!

『Sole! にいがた』32号はいかがでしたか? 皆様の意見を参考に、より良い誌面をつくり、農・商・工をはじめとする新潟の産業の発展に役立てるため、アンケートへのご協力を願っています。右のとじ込みハガキに必要事項をご記入のうえ、62円切手を貼り、郵便ポストにご投函ください。

●応募締め切り
平成30年6月15日(金)当日消印有効
当選者のお名前はホームページに掲載させていただきます。

1

減塩シリーズギフトセット
●食塩・化学調味料不使用 だし・薬×1箱(100g)
●PREMIUM減塩ソース 300ml瓶×ミニパック(5g×12袋)
●PREMIUMケチャップ 食塩無添加 300gセミハードボトル+ミニパック(6g×10袋)
●減塩コンソメ・化学調味料無添加×1箱(2.5g×12包)
●減塩中華だし・化学調味料無添加×1箱(5g×6包)

5名様
提供/株式会社ライフプロモート

2

しろね野菜詰め合わせセット
●きゅうり 1kg
●ミニトマト 200g×2袋
●ミニトマトしるねスイート 180g×2パック
※写真はイメージです
内容量に変更になる場合があります

5名様
提供/JA新潟みらいしるね野菜部会

3

ヤスタグヨーグルト ギフトセット
※写真はイメージです
商品内容は変更になる場合があります

5名様
提供/有限会社ヤスタグヨーグルト

4

越路こしひかり 神谷生産米
●3kg

5名様
提供/神谷生産組合株式会社

※次号(33号)は平成30年6月15日(金)発行予定です。