

今が旬。
やわらか、おいしい!!



寄居とろとろナス

寄居町の夏の味覚

寄居町の特産品、寄居とろとろナスが旬を迎えました。寄居とろとろナスは青ナスの一種で、名前の由来にもなっているように加熱調理すると果肉がとても柔らかくなり「とろとろ」した食感が楽しめます。収穫時期は6月下旬から10月下旬まで。「寄居とろとろナス研究会」の皆さんが寄居ブランドとして丹精込めて生産していますので、ぜひご賞味ください。

☎ 産業振興企業誘致課 ☎ 581・2121内線401・402

レシピ紹介

- 寄居とろとろナスボードwithきのこ
- 寄居とろとろナスのナポリ風ピザ
- 寄居とろとろナスバーガー など

材料、作り方は
こちらをご覧ください。



町公式ホームページ



主な販売場所

ふかや農業協同組合(JAふかや)の直売所、寄居駅南口駅前拠点施設「Yotteco」等で販売しています。

- 用土農産物直売センター (用土831-1、☎ 584・2110)
- 男衾農産物直売所 (富田114-1、☎ 582・0909)
- 寄居駅南口駅前拠点施設「Yotteco」 (寄居1231-11、☎ 580・7307)

こちら編集室

● 梅雨も明け、いよいよ夏本番。朝から強い日差しが照りつけ、連日の猛暑に、すでに夏バテ気味という方も多いのではないのでしょうか。● 今月の表紙は、「寄居とろとろナス研究会」会長の石澤さん。収穫の様子を撮影させていただきました。畑には薄緑色の艶やかなナスがたわわに実り、まさに旬を迎えていました。● ナスはビタミン、ミネラルが豊富なことに加え、全体の約90%が水分で出来ているので、夏バテ予防にもぴったりの食材です。この時期ならではの「寄居とろとろナス」を、ぜひご家庭で味わってみてください。● ちなみに私のおすすめレシピは「麻婆とろとろナス」。輪切りにして焼いたナスに、麻婆風に炒めたひき肉をのせるだけ。とろける食感とピリ辛の風味が食欲をそそります。②

寄居町公式SNS随時情報発信中!



◀ 雀宮公園の東屋に飾られた風鈴。涼しい音色が夏の暑さを忘れさせてくれます。町のさまざまな情報をFacebookで公開しています。



Facebook