

ふくしまnews 12月号



10月14日(土)鶴見支所開発「北海道のじゃがいもを味わうポテトサラダ」の学習会を開催しました。
 運動会などの行事と重なった為、参加者は6名でしたが、その分メーカーさんと近い距離で活発に質疑応答ができ、終始和やかな雰囲気で行われました。



北海道で収穫されたじゃがいもの品種毎に最も美味しく食べられる時期に合わせて作っています。

ちなみに12月は「きたあかり」粉質で黄色、きたあかり特有の風味があります。(どんなのかなあ?)

どの品種のじゃがいもを使っているのかは商品案内を見てね!



品種による味わいの違いを確認

🍟 じゃがいもが主役で、ドレッシング等の調味料はあくまでも脇役!
 ポテトサラダをベースとしてアレンジ可能
 🍷 居酒屋風にサバ缶と
 🍞 ツナと混ぜてサンドイッチのフィリング
 きんぴら、ひじき煮と混ぜたり春巻の具etc...色々試してみてもいいかな?



サラダ1袋と卵2個でオムレツ焼きました!



『10品目サラダ』
 蓮根、いんげん豆、枝豆等の入った歯応えが楽しめるサラダです♪



『じゃがいもと玉子のサラダ』
 玉子のコクとピクルスの程良い酸味! タルタルソース代わりに

『カニ風味ペンネサラダ』
 カニ風味かまぼことペンネマカロニのサラダ。ピリッとからし風味!

