

第3回

『結崎ネブカ』はシンプルに… <パン工房 トゥジュール>



近鉄田原本駅近くにある、赤いテントの小さなパン屋トゥジュール。

『結崎ネブカ』を使っていらっしゃると聞き伺いました。

『結崎ネブカ』×『パン』おどろきのおいしいコラボレーションとは?

自分の店で『結崎ネブカ』をアピールできたら…。

■『ねぶか&ベーコンリュスティック150円』(結崎ネブカと角切りベーコンのフランスパン) 『結崎ネブカ』を知ったきっかけは、昨年9月に開催された

“奈良フードフェスティバル”でした。田原本町と川西町は隣同士、こんな近くにおいしいものがあるのなら、この『結崎ネブカ』を自分の店でアピールすることができないだろうか…、お客様のなかにも知らない人がいるだろう…そんな思いから『結崎ネブカ』を使ったパンの試作を始めました。

“奈良フードフェスティバル2011”に出店!
ねぶかのパンは大人気♪

今年10月の開催期間中のうち、3日間参加しました。多くの方が「パン×ねぎ」の組み合わせに興味を持っていただき、食された後はみなさん「おいしい」と喜んでいただきました。期間中1日50個ほど焼いた「ねぶか&ベーコンリュスティック」はすぐ完売してしまうほど。他にも300個以上並べましたが、当店一番の売れ行きでした。



大和の伝統野菜とは…
戦前から奈良県内で生産が確認されている品目。地域の歴史・文化を受け継いだ独特の栽培方法等により『味・香り・形態・来歴』などに特徴を持つもの。



『片平あかね』

主な生産地：山添村

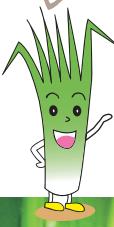


■山添村で栽培されている根の先まで鮮やかな赤色の蕪。山添村片平の農家が食し、親戚・知人に送る自家野菜として地域で採種を行い栽培されてきた。その名前も大和野菜認定を機に、地域の人々が投票で決めた。地元では1cm以下の“間引き菜”は甘酢漬けに。11月頃には、大根形の蕪を薄くスライスして“赤いたくあん”に。最後は、蕪と葉と一緒に漬け込む“長漬け”に。漬け込むと酢の作用で根の芯まで鮮やかな赤色に染まる。ポリフェノールを多く含んでいることも栄養面の大きな魅力のひとつ。

編集後記

今回は『結崎ネブカ』に関するアンケートの記事を作成しました。食材として消費者のみなさんに身近に感じていただくためには、PRの機会を増やすだけでなく、販売や飲食など消費者との接点においての商品力の向上が必要となってきます。この冊子を手にとつていただいた事業者のみなさまが自信を持って消費者に提供できるよう、産地として品質の向上に努めてまいりたいと思います。(奥)

『結崎ネブカ』についての
お問い合わせは
こちらまで!



■発行 ■2011年(平成23年)12月

結崎ネブカ生産部会

事務局 JAならけん川西支店

〒636-0202 奈良県磯城郡川西町結崎 1165-3

tel: 0745-44-2711

fax: 0745-44-4090

<http://www.ja-naraken.or.jp>