

今週の特産品メニュー

2009年3月2日～3月13日まで



豆腐の味噌漬

豆腐の味噌漬は、熊本県東南部（特に五木村周辺）に伝わる保存食で、1200年頃に平家の落武者が食としていたと伝えられています。

豆腐を水切りした後、布に包んで味噌（またはもろみ味噌）に1週間～半年ほど漬けたもので、漬けた味噌によって味が変わり、チーズのような風味です。

本品は、美里町の農家の高島まさこさんの手作り。手作りの金山寺納豆に60日間漬け込みました。年季と真心のこもったお豆腐どうぞ



スープ・ド・トマト



火の国熊本では、おいしいトマトの産地。品種改良されたさまざまなトマトがあり、糖度の高いフルーツトマトが有名。生で食べてもおいしいのですが、調理してもさらにおいしさが引き立つので有名シェフにも人気。なみへのシェフがつくるスープ・ド・トマトは、トマトのエキスを抽出して作ります。透明なのにトマト！？

ご賞味ください。

紹介したい商品や応援したい生産者をご紹介ください。

NAMIHEI とみんなで応援しましょう！