

初もの一番のり！

岸良リトリートの 辺塚だいだいを味わう会

「辺塚だいだい」ってご存じですか？

肝付町に昔から自生している、優しい酸味と爽やかな香りが魅力の香酸柑橘類の一種。だいだいの原種と言われ、地元では昔から「酢」の代わりに使っていたそうです。

9月から10月が旬の柑橘で、レモンやかぼすのように絞ってお料理やデザートに使います。夏バテを解消してくれる爽快感が特徴！今年の初もの辺塚だいだいを活かしたお料理を味わいましょう！



開催
日時

2023年

9月9日(土)

11:30~13:30

- 11:30 岸良リトリートより辺塚だいだい生産秘話
- 12:00 辺塚だいだいを使ったお料理の実食(6品予定しています)
- 13:30 辺塚だいだい商品の販売・アンケート記入
- 13:30 終了予定

参加費

4,500円(税込)
辺塚だいだいのお土産付き！

◆生産者のご紹介：岸良リトリート 坂田 蔵人・みのり氏

岸良リトリートは、太平洋を望む海岸沿いにあります。水平線から昇る日の出が見える絶景の場所。

辺塚だいだいの香りに魅せられて、北海道から肝付町の岸良に移住して岸良リトリートを立ち上げた坂田さんご夫婦をお招きして辺塚だいだいをどのように楽しんでいるのか、人気のででスコやででこしょうなど商品開発への想いや、こだわりなどお話し頂きます。

「でで」とは肝付町の言葉で「辺塚だいだい」のことです。商品に使う唐辛子も、岸良リトリートが生産しています！

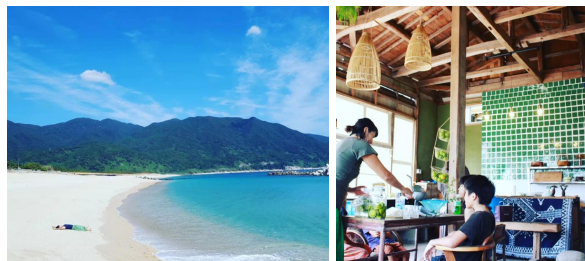


◆ででスコ

タバスコのようでタバスコとは全く違う！辺塚だいだいの酸味と唐辛子の辛味が絶妙！サラダやカルパッチョ、ピザやパスタなど。味の変化が欲しい時に大活躍の調味料です

◆ででこしょう

柚子胡椒のような感じでお料理のアクセントに使えます。蓋を開けた時の香りがたまりません！肉にも魚にも合う1瓶♪



Garden
Kitchen
Studio

Table of Smile 2014

場所：Garden Kitchen Studio

鹿児島市上谷口町1140-1

TEL：099-295-3369

番地をナビに入れると違う場所に案内されるようです。
Googleマップを参考にお越しください

お申し込みは
QRコードから
お願いします。

