

「阿波ふうど情報」

(Vol.85)

発行：とくしまブランド推進機構

連絡先：電話088-634-2667

住所：徳島市北佐古1番町5-12 JA会館3階

<http://www.tokushima-kousha.jp/brand/>阿波ふうど
AWA FOOD

◆新品目「サラタルック(イボ無しキュウリ)産地化の支援

今夏から県内の各産地で試験栽培が開始された「サラタルック」は、イボが無くつるつとした表面で日本のキュウリより短く太い形状、皮が薄く、水分含有量が多くみずみずしい食味が特徴です。

また、節なりで側枝管理が必要なく栽培が簡単、かつ一節に複数着果する多収性の品種で夏期の新規品目として期待されています。

今後、栽培技術の確立、販路開拓など産地化に向けて県研究機関、JA、全農とくしま、種苗会社と連携して取り組んで参ります。

【中近東など海外で栽培されている「ベイトアルファ」と呼ばれるタイプのキュウリで「サラタルック」はトルコ語でキュウリの意味】



マルチ着果タイプ



出荷時の荷姿



◆ターンテーブル(東京・渋谷)でのサラタルック(欧州系きゅうり)レシピ開発

東京・渋谷にあるレストラン・ターンテーブルの亀井料理長に「料理の素材」としての評価をしていただいたところ、「果肉の質がきめ細かく、生でも加熱料理でも、どちらも適している。かわいい見た目を活かしたメニューを考えてみたい。」との高い評価をいただきました。

そこで考案されたのが、次の「5品」です。どの料理もおもしろい！
今後の販促活動にも大いに活用させていただきます。亀井料理長、ありがとうございます。



キュウリサワー



キュウリカツ



キュウリドッグ



丸ごとキューちゃん



キュウリピザ

《 ターンテーブルについて 》

★首都圏における徳島の情報発信・交流拠点としてレストランに加え、マルシェやホステルまで備えた「体験型アンテナショップ」です。

○Lunch / 11:30 ~ 15:00 徳島野菜が食べ放題の農園ランチ・テイクアウトメニューも充実！

○Dinner / 18:00 ~ 23:00 薪火料理を中心としたアラカルト・飲み放題付きコース(4名～)

★Access/東京都渋谷区神泉町10-3/渋谷駅・徒歩13分、京王井の頭線神泉駅・徒歩3分

TEL 03-3461-7722 / URL www.turntable.jp



turntable



《 ターンテーブル QRコード 》