



醤油漬け

万能だれ
(きび砂糖、ニンニク、塩、白ワインビネガー、
オリーブオイルで味付けした甘辛いたれです)
※赤いのは、完熟したハラペーニョを使っています。

一味(乾燥)



ハラペーニョってご存知ですか

ハラペーニョ加工品



菊陽 吉岡 英二さん ④7



ハラペーニョ青果



今の時期出荷の野菜



実はオリーブ農家です。
(こびらオリーブ園)
熊本市在住。加工所が菊陽町。

◀商品の詳しい情報はこちらから

ハラペーニョは、 メキシコ原産の青唐辛子です

5年前に就農し、昨年からインショップに出荷するようになりました。ハラペーニョの青果と加工品、ピーマン、シントウ、ジャガイモなどを出荷しています。天草と菊陽でオリーブを無農薬で栽培し、管理、収穫、製品加工を行いながら、いろいろなつながりで耕作放棄地を利用して小物野菜もつくるようになりました。いろいろ作ってみてハラペーニョにたどりつき、辛いもの好きな方には醤油漬けや万能だれなどが人気です。ほどよい辛さで暑さも吹き飛びます！お試しください！



ハラペーニョのピクルス

生のまま輪切りにして酢・砂糖・塩に漬け込めば出来上がり！(エコープマーク品のらっきょ酢でもOK) ピザやサラダのトッピング、刻んでサルサソースやタルタルソースに入れてもいいですよ！

今月はインショップ出荷者です

インショップ出荷者募集中！

お問合せは営農部直販課 TEL:0968-41-5550 担当 村上