

ミネストローネ人気の秘密は、まずトマト。日の出町やあきる野市産で、色づく前ではなく完熟してから収穫しているので甘味とみずみずしさが違います。またトマト以外の新鮮さで定評のあるナス、タマネギ、ニンジン、キャベツは、JA あきかわの直営店「秋川ファーマーズセンター」から仕入れました。

味のアクセントになっているのが、「大多摩ハム製のベーコン」。東京都のブランド豚「TOKYO X」を原料とし、ドイツの伝統技法によって作られています。他のベーコンと比べ、脂肪に美味しさがたっぷり詰まっているのが特長です。



ミネストローネを待つ人の列



試食整理券の説明を聞く来場者

今回のミネストローネに使った食材の主な仕入れ先です。連絡はURLからどうぞ。



秋川ファーマーズセンター

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



大多摩ハム TOKYO X 詰合せセット

<http://www.otama-netshop.com/>

## ミネストローネの作り方(一人分)

### 材料(1人分)

トマト	1 個
タマネギ	1/4 個
ニンジン	1/4 個
ナス	1/4 個
キャベツ	1/4 個
ベーコン	20g
コンソメキューブ	1 個
水	200cc
ブラックペッパー	2g
ケチャップ	5g
醤油(キッコーゴ)	2g
塩(ひんぎゃの塩)	1g

### 作り方

- (1) タマネギ、ニンジン、ナス、キャベツは1センチ角に切る。
- (2) トマトは皮のみ1.5センチのザク切りに切る。
- (3) 油で、トマト以外の材料を炒める。
- (4) タマネギが透明になったら、トマト、水とコンソメを加える。
- (5) 沸騰したら、弱火にして15分、ダイコン、ニンジンが柔らかくなるまで加熱する。
- (6) お好きな量をスープ皿に盛って、でき上がり。