

# 日を浴びて増す白さ とろとろ食感味わって

# 推しの一品!!



ここで買える!

JAさがみ 茅ヶ崎営農経済センター

所在地: 茅ヶ崎市高田1-14-3

電話: 0467-51-2311

JAさがみ  
レシピ▶



大きさは通常のナスの3本分。その大きさ以上に消費者を驚かせるのが、皮の白さだ。茅ヶ崎市の若手農家が栽培して9年目、「かながわブランド」にも登録されている「トルコナス」が、旬を迎えている。

特長は日を浴びるほど増す白さだけではない。通常のナスに比べ実や皮が柔らかく、火を通すことでとろとろの食感に。ナスらしい甘さを持ちつつ、特有のえぐみは少ない。

油との相性がいいのも特長だ。バターで炒めれば洋風に、オリーブオイルならイタリアン、ごま油なら中華風、と幅広い料理に活用できる。豚肉やベーコン、チーズと組み合わせると、ナスが脂やうまみを吸ってよりおいしくなるという。

JAさがみのお勧めは、「ソテー」。大きさに合わせて輪切りまたは縦切りし、好みの油で焼けば、実がとろとろになったソテーの完成だ。「これだけで立派な主菜になる」と担当者は胸を張る。味付けも大根おろしとしょうゆ、塩こしょうなど、バリエーションが楽しめる。

県内各地のスーパーマーケットで9月上旬ごろまで販売している。

今月の  
プレゼント

記事でご紹介した「トルコナス」を5名様にプレゼント!ご希望の方は、ハガキに氏名、年齢、性別、住所、電話番号、感想をご記入の上、〒231-8445 (住所不要) 神奈川新聞社クロスメディア営業局「推しの一品」プレゼント係まで。7月31日消印有効。当選の発表は発送をもって代えさせていただきます。お送りいただいた個人情報は、プレゼントの発送にのみ使用いたします。右記のQRコードからもご応募いただけます。

ご応募は  
こちらから

