



なかよこタイム

2026.9月号
NO.204

6月25日横浜中センターにてエム・シーシー食品株式会社の方を講師に迎え「産直バジルのジェノベーゼソース学習会」を行いました。バジルの秘密や栽培方法、こだわりのポイントなど興味深々の話題で、あっという間に時間が過ぎてしまいました。参加者も多く、充実した楽しい企画になりました。

おいしさのひみつ



太陽の光をたくさん浴びたバジルを手摘みで収穫。すぐに工場加工し、出来立てを凍結しています。



この日の試食は産直バジルライス・産直バジルとツナのカナッペ・水餃子の産直バジルソース和えでした。

✨参加者の皆さんに好評だった
産直バジルライスの作り方✨
材料：・お米2合 ・バジルソース2袋
・ポークウイフナー1袋



- ①お米2合と薄切りにしたポークウイフナーを入れいつものように炊飯します。(お水は普通の2合の炊飯より気持ち少なめ)
 - ②炊き上がったらバジルソースを混ぜます。
- 以上で美味しいバジルライスの完成です♪
ぜひおためしください！

発行：横浜中エリア
問合せ：横浜中センター
TEL：0120-900-169
(月～金10時～17時)



ブログ更新中！「なかよこ」で検索

