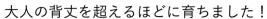
唐辛子 大豊作 収穫いたしました

社員教育の一環として、丹精込めて栽培しておりました唐辛子が、この度たくさん実りました。 これを記念いたしまして、収穫された唐辛子を使い、、、

北国の郷土料理 『幸田会長特製 三升漬け』

を作りました。その辛さは、新型コロナウィルスも吹き飛ばすほどの辛さ(冗談)と、 癖になる香ばしさ(ご飯が進みます)に仕上がりました。





本当に、取り切れないほど、たくさん実がなりました!!愛情いっぱい!





収穫し、切り刻んで・・・出来上がったものは・・・



細かく、切り刻みます~トントント~ン♪

じゃじゃーん!北国の郷土料理 幸田会長三升漬けの出来上がり~♪ か、辛い~!!!





レシピ

・南蛮 1升・醤油 1升

·麹 1升

混ぜ合わせて、3升 ゆえに、三升漬け