

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、新型コロナウイ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。

大人の背丈を超えるほどに育ちました！



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～♪

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
- ・麴 1升

混ぜ合わせて、3升 ゆえに、三升漬け