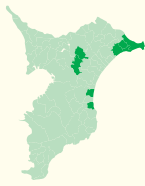




トマトのコンポート



へたがピンと張っていて果実にハリがあり、ずっしりと重いものがおいしいよ!



主な産地

白子町・一宮町・八街市
富里市・銚子市・旭市

※ ミニトマトではなく、トマトの情報です



ミニトマトがデザートに変身します。
キンキンに冷やせば夏のデザートに!

材料(2人分)

- ミニトマト……………12個
- 白ワイン……………80cc
- 水……………100cc
- レモン輪切り……………1枚
- 砂糖……………大さじ3

つくり方

- ① トマトはへたを取り、沸騰したお湯に10秒ほどぐぐらせ、皮に切れ目が入ったら水に取り、皮をむく(湯むき)。
- ② 鍋に白ワイン・水・砂糖を入れて熱し、沸騰したら①のトマトを入れ、5分ほど煮る。火を止めてレモンの輪切りを加え、そのまま煮汁の中で冷ます。
- ③ ひと肌まで冷めたら、冷蔵庫に移し冷やす。

ウェブサイト「教えてちばの恵み」では「ちばの食材」を使ったレシピを多数掲載しています。
<https://www.pref.chiba.lg.jp/ryuhan/pbmgm/index.html>



教えてちばの恵み

ドク太&ナーピーのまちがい探し

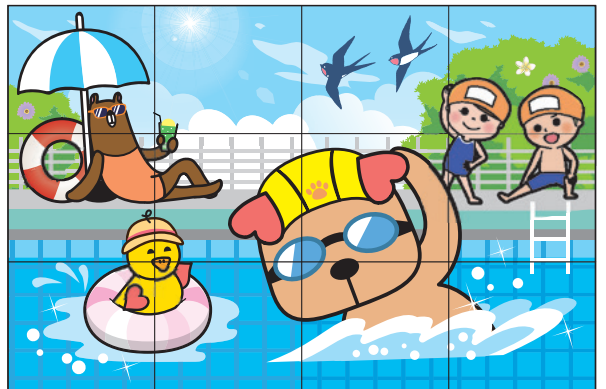
オリジナルグッズはメモ帳&クリアファイル

正解者の中から抽選で5名様にドク太&ナーピーのグッズをプレゼント!

5つのちがいを
見つけてピッ!



左右の絵で違っている箇所が5箇所あります。左下のブロックに当てはめ、記号でお答えください。



A	B	C	D
E	F	G	H
I	J	K	L

79号 テーマ採用・まちがい探し当選者
 東金市 **バンバン** 様 / 市原市 **ジロ** 様 / 流山市 **流山 S.K** 様
 鎌ヶ谷市 **オッキー** 様 / 千葉市 **MM7** 様 / 長生郡白子町 **トド** 様
 他1名様 **おめでとうございます!**



前号の答え D・E・F・G・K