

今回の調理したミネストローネには、水は一切使用せず、水気はすべて野菜から出たものと、お話しすると皆さん驚いていました。トマトを中心に、ナス、タマネギ、ニンジン、キャベツのみを使用した無加水スープとなっており野菜の旨味が強いものとなっています。とくにトマトは、あきる野市と日の出町で収穫されたもので、甘みと酸味のバランスが良く、評判の良いものです。

味付けには、食材の味を引き立たせる青ヶ島産の「ひんぎゃの塩」を使用、さらには良質な脂肪が特長の東京都ブランド豚「TOKYO X」のベーコンも入れました。

試食した人は、スープに野菜がとけ込み、濃厚な味わいのミネストローネに驚いていました。そのせいか、ミネストローネを求める人々の列が折り返すほどの人気でした。



野菜がとろとろにとけ込んだミネストローネ



試食配布に並ぶ来場者



ミネストローネを食す親子連れ



SNS への投稿もお願いしました