

# ふぞろいな玉ネギから 色んな事、学びました!

## 江南市尾崎町『たまごキッチン』



「ふぞろいの玉ネギ、しっかり頂きました!」と小倉さん(背景は柴田さんのジャガイモ畑)

皆さん、どんなふうに野菜を選んでますか? いろいろな形の良いものをカゴに入れてませんか? でも、そのために、ふぞろいなものは出

荷出来ず、碎いて肥料にせざるを得ないのが生産現場における実情なのです。そんな状況を聞いて立ち上がったくれたのが、ふ



「ぷりぷりエビのピリマヨトマトソース(980円)」※ランチはサラダとドリンク付。  
+180円でデザートもどうぞ。

わたろ卵のオムライスが人気で、二児の父でもある「たまごキッチン」のオーナー小倉栄一郎さん(37歳)。



NEW  
熱つ熱つ、冬期限定  
「たまごキッチン風ドリア(930円)」

「生産者の方の顔が分かっている野菜は自信を持って提供できますよね」と、トッピーが紹介した扶桑町の柴田シズさん(35歳)の農園の「ふぞろいな玉ネギ」をあえて使ってみようという事になりました。

「むしろ小さな玉ネギの



「肥料にならなくて良かったネ」

方が、旨味が凝縮されているんです」と柴田さん。(本当に体に良いものって、見た目じゃないですよね...)

お米は岐阜の初霜、卵は

「うきうき村」、ふぞろいな玉ネギは、この二カ月、ケチヤップライスの中に...。これからの季節は旬のじやがいもを使った新メニューや月替りメニューも考えておられるのだそう。読者の皆さん、「ご期待を！」(希)



サイズは小~2Lまで選べます。

『たまごキッチン』  
江南市尾崎町河原53-1  
tel.0587-53-0399  
◆営業時間/AM11:00~PM3:00 (PM2:30LO)  
PM6:00~PM9:00 (PM8:30LO)  
◆定休日/水曜日  
★大晦日、元旦、2日は休業致します。  
◆駐車場/有り

