

鷺島みかんじまプロジェクト活動

新商品「みかんのコンポート」アレンジレシピ試食会

熊谷喜八さん監修のもと試作を繰り返す、みかんのコンポート。シナモンなど数種類のスパイスとともに皮つきみかんが煮込まれていてなんと新しい雰囲気。

「どうやって食べたらいいのかわからない」「日常使いできるの?」という声から、大阪でSPICEUPという料理教室を主宰する料理家 桑原亮子さんの協力のもとアレンジレシピを作成いただき、熊谷喜八さんをアドバイザーとして迎え試食会を開催しました。

年末までには、商品化を考えています！スパイスの効いた少し大人のみかんのコンポート、ぜひ楽しみにお待ちください♪

この度プロジェクトの活動内容が、国内唯一最大の農業専門日刊紙、日本農業新聞に掲載されました！ぜひご覧ください！

URL: <https://www.agrinews.co.jp/p51984.html>



協力隊用SNS

日々の活動
島のイベント情報
を掲載中



【Facebook】



【Instagram】

島時間「鷺邸」公式HPが完成しました
(一棟貸し宿泊施設/カフェ/レンタルスペース)

