

大好評!!
につき第2弾

収穫感謝祭



8/12
午前10時~

農産物直売所

夢工房

早い者勝ち!! 特産品「水巻のでかにんにく」**詰め放題**イベント!

テレビにも紹介された「猪熊のたれ」試食販売イベント!

各種イベントで大人気の「本城プリン」特別出店が決まりました!

もちもち食感がクセになる「福ちゃん饅頭」特別販売!!

「大樟館」大宰府梅ヶ枝餅(5ヶ入り)限定60箱の特別販売!!

♡♡♡「水巻のでかにんにく」を3,000円以上お買い上げの方へ専用化粧箱プレゼント♡♡♡

場所

夢工房 (農産物直売所)

※当日は臨時駐車場として水巻町役場第1・5駐車場がご利用頂けます。
福岡県遠賀郡水巻町頃末北1-19-12

主催

水巻のでかにんにく協議会
(事務局: 水巻町企画課

TEL093-201-4321)



水巻のでかにんにくの楽しみ方



『水巻のでかにんにく 特徴とポイント』



1. 通常のニンニクに比べて、アクは少なめ
2. 食物繊維&滋養強壮成分をたっぷり摂取できる
3. 乾燥を嫌うので袋やタッパーに入れ、涼しい所で保管を
4. ニンニク臭が強くないので匂いが残りにくく、たっぷり使える
5. 火を通すと、栗や芋のような食感になるので野菜感覚で調理するとGOOD
6. 通常のニンニクより水分量が多いのでゆっくり火を通すとGOOD

recipe

大玉にんにく串



材料 (1人前)

- 水巻のでかにんにく (4粒)
- ベーコン (4枚程度)
- 塩、コショウ

- ① でかにんにくを塩茹でし (電子レンジ可) 柔らかくなるまで火入れをする
- ② 串にベーコンとでかにんにくを交互に刺す
- ③ フライパンでこんがり焼く
- ④ 塩、胡椒で味を整える

まるごとゴロゴロ餃子



材料 (2人前)

- 水巻のでかにんにく (4粒)
- 餃子の具 (100g)

- ① でかにんにくを、レンジで温め、粗熱を取る
- ② でかにんにくの中身をくり抜いて、餃子の具を詰める。くり抜いた中身は、餃子の具に加える
- ③ 熱したフライパンに油を加え、②を焼く
- ④ 焦げやすいので、途中で少量の水を加え、弱火にし、蓋をして蒸す
- ⑤ 焼きあがったら、餃子のタレを付け頂く

子供も喜ぶカレー炒め



材料 (2人前)

- 水巻のでかにんにく (10粒)
- オリーブオイル (大さじ2)
- 塩コショウ (小さじ1)
- カレー粉 (小さじ1)

- ① でかにんにくの皮をむき、千切りにする
- ② フライパンにオリーブオイルを入れる
- ③ ①を入れ、火を付け、5分程炒める
- ④ ③に塩コショウ、カレー粉をふり、2分ほど炒める

にんにくとチーズの春巻き



材料 (2人前)

- 水巻のでかにんにく (2粒)
- チーズ (適量)
- 春巻きの皮 (2枚)

- ① でかにんにくを塩茹でし (電子レンジ可) 柔らかくなるまで火入れをする
- ② チーズと一緒に春巻きの皮で巻き、揚げる

※更に、醤油やマヨネーズ、一味唐辛子を合わせると美味です！

大粒にんにくのアヒージョ



材料 (3人前)

- 水巻のでかにんにく (5粒)
- オリーブオイル (ニンニクが浸る程度)
- アンチョビ (1尾)
- ベーコンパンチェッタ (20g)
- 鷹の爪 (1本)
- パセリ
- 塩、コショウ

- ① でかにんにくを塩茹でし (電子レンジ可) 柔らかくなるまで火入れをする
 - ② 鍋にパセリ以外の材料を入れ、火にかける
 - ③ グツグツしてきたらオイルの味を確認
- 塩コショウで味を整え、パセリをふって完成
- ※お好みでキノコや野菜を入れてもOK

一口にんにくカレーコロケ



材料 (2人前)

- 水巻のでかにんにく (4粒)
- ごはん (100g)
- カレー粉 (大さじ1)
- お好みでチーズ

- ① でかにんにくをレンジで温め、粗熱を取る
 - ② 白ご飯にカレー粉を混ぜ、味をつける
 - ③ ①を②で包み、水でといた小麦粉をつけパン粉をまぶして揚げる
- (お好みでチーズを混ぜてもOK)