

伊豆諸島  
八丈島・三宅島産  
島唐辛子  
しまとろがらし

島の夏の強い日差しを浴びて育った島唐辛子は辛さも香りも旨みも際立って強く、青いうちに収穫した青唐辛子の香りを島の人々は好みます。

夏に収穫した青い島唐辛子を冷凍庫に保存して、一年中これを使います。

刺身醤油の中に漬し入れ、刺身をつけて食べるのが最も好まれる食べ方ですが、

刻んで麺類や鍋物、煮物、餃子、冷奴などの薬味としてもよく使われます。

マリネ、ペペロンチーノ、ピザなどの洋風料理にも使いやすく、出来上がりの風味がぐんとよくなります。

また、近年では、エスニック料理の香辛料としてお求めになるかたも増えています。

刺身醤油に  
島唐辛子をつぶし入れて



島唐パスタ



鷹の爪の代わりにお使いください。フレッシュな香りと辛味がパスタを美味しくします。

島唐入りだし巻き卵



島の居酒屋の定番メニュー。卵焼きに刻み入れるだけで最高のおつまみになります。

もつ煮



七味唐辛子の代わりにお使いください。際立つ香りと辛味がもつ煮を引き立てます。

島唐モヒート



カクテルやサワーにぜひ加えてください。ホットな新しい美味しさを体感できます。

種とその周りが特に辛いので、辛さを抑えたい場合には種の量を調節するのがポイント!

### 保存方法

島唐辛子は冷凍すれば1年以上保存が可能です。乾いた布巾などで汚れをふき取り、そのままジップロックに入れて冷凍保存します。

水に浸すと傷みが早くなりますから冷凍する前に洗わないでください。冷凍された状態のまま刻んで使います。



### 醤油・酒・油に漬けて 辛味調味料に

島唐辛子を醤油・酒・油に漬けておくと便利で美味しい香味調味料ができます。

お土産品として販売されていますが、ご自宅で簡単に作れます。



明日葉の産地直送

# 西野農園

東京都三宅島三宅村伊豆768-2

TEL : 04994-2-0947 (三宅島加工所)

FAX : 04996-2-5673 (八丈島事務所)

ご注文は

オンラインショップから

<http://nishino-farm.shop-pro.jp/>

