



ちょうりしつ からの おしらせ



『さくらごはん』の



さくら はな しお づ
桜の花の塩漬け

は



おう いん どう のう えん

王隠堂農園さんが つくってくれたよ！



ひとつひとついねいに
さくらのはなをつんでいるよ



奈良西吉野の山に咲く八重桜

奈良県の八重桜で作られています。
桜の花は収穫して、梅酢で漬け込んだ後
塩漬けします。梅酢と反応して
きれいなピンク色に発色します。
塩はこだわりの沖縄の塩(シママース)が
使われています

おうちでも桜ごはん作ってみませんか？
王隠堂さんオンラインサイト
(nouyusha.com)はこちら →

