

酒・肴・菜・友 ひげ天

No. 4

乙姫にんにくの天ぷら「ひげ天」

大分市仲西町で「居酒屋 酒・肴・菜・友 ひげ天」を運営する和田です。私の実家「和田農園」で両親が丁寧に栽培し、育てた「乙姫にんにく」を天ぷらにしました。

発芽した根と芽も一緒に食べます！特に根のパリパリした食感、球根のホクホク感が人気です！見た目も根の緑が鮮やかです。さらに、根が髭のようで可愛らしい見た目です！（愛称がひげ天です！そのまま屋号に使わせてもらいました(^^)）



無肥料・無農薬による水栽培（ミネラル豊富な地下水）なので安心です！
独自の方法による短臭処理（企業秘密）
次の日に匂いが残りにくい（そのため女性のリピーターさんが多い！）
発芽する事により、臭いが柔らかい。野菜化する事によりビタミン豊富で低脂肪！・・・「乙姫にんにくの天ぷらひげ天」は健康増進につながります！

価格：400円（税込）／6個入りです！テイクアウトもOK！！

〒870-0135 大分市仲西町2丁目4-3 担当：和田輝明
Tel・Fax：097-510-5156 e-mail：rukia5012@gmail.com