# BEER EXPERIENCE CO.,LTD.



**遠野パドロン・遠野パドロンフリット 商品・調理方法説明書** 

### 1.パドロンについて

シシトウに似た唐辛子の品種の1つで、スペイン北西部のパドロン地方原産の野菜です。スペインでは日本でいう枝豆のような存在のおつまみ野菜で、スペインタパスの定番料理です。



#### 2.遠野パドロンとは?

ビールの原料・ホップの一大産地である 岩手県遠野市で生産されたパドロンを 「ビールのおつまみ野菜"遠野パドロ ン"」と呼んでいます。当社では2012年 から遠野パドロンの栽培を開始し、日本 一の生産面積と生産量を誇ります。



# 3.遠野パドロン生産の様子

当社では2019年よりオランダ式環境制御型養液栽培ハウスを導入し、温度管理などをコンピューター制御で行なっています。これにより最小限の肥料や水の使用で、長期間、安定して高品質なパドロンを収穫できるようになりました!





8000平米





高軒高栽培による 農作業負担の軽減

また、従来型の路地での栽培では低い姿勢での作業が多く、農作業時に腰や身体への負担がありましたが、この栽培方法の導入により農作業時の負担を減らすことができました。まだ初まったばかりの挑戦ですが、持続可能な農業の実現のため、日本の農業の発展のモデルケースになることを目指していきます。

# ーなぜビールのおつまみ野菜を作っているの?-

"ビールのおつまみ野菜"を目指して栽培が始まった遠野パドロンですが、遠野市が掲げる "ビールの里"構想に関係しています。遠野市ではホップやビールを起点としたまちづくりをすすめており、遠野パドロンもビールのおつまみ野菜としてビールの里の発展に貢献していきます。 "ビールの里"についての詳細は専用のwebサイト(<a href="http://brewingtono.jp/">http://brewingtono.jp/</a>)をご覧ください。

#### 4.遠野パドロン(生)商品概要



内容量:500g/袋 入数:60~70個程度

保存可能期間:要冷蔵7~8日 出荷可能期間:5月上旬~1月

上旬予定

※遠野市内の産直などでは 別の容量での販売もございます。 ※販売価格についてはお問い合わせください。



長さ:約5~6cm 重さ:8g中心/個 (6~11g程度)

※軸まで食べても 問題ありません。

# 5.遠野パドロン(生)の調理方法

最も簡単でパドロン本来の"ほろ甘さ"が感じられる素揚げがおすすめです。シシトウと同じく、たまにスパイシーな"あたり"のパドロンが混ざっている場合があります。



①爪楊枝で穴を開ける※破裂・油飛散防止



②170°Cの油で45~60秒揚げる



③塩を適量ふり かけて完成!

表面の薄皮一枚が ぷくっと膨れてき たら、素揚げ調理 完了の合図だよ

# 6.遠野パドロンフリット(冷凍)の商品概要



内容量:1kg/袋 入数:約70個程度

保存方法:冷凍庫で保管 賞味期限:製造から1年間

出荷時期:通年予定

※小麦・乳・大豆使用 ※ししとうのようにたまに辛味のあるものが含まれます。



重さ:15g程度/個

※衣のつき具合に よって多少の幅あり。 ※軸まで食べても 問題ありません。 ※加工工場で一度揚げ 急速冷凍をかけて おります。

# 6.遠野パドロンフリット(冷凍)の調理方法



①170℃の油で3分 揚げる



②バットなどで油を 切る



③塩を適量振りかけて完成!

お好みでケチャップ やタルタルソースと 一緒にどうぞ!

飲食店様用のポップデータなどもございますので、お気軽にお問い合わせください。

#### 7.その他の遠野パドロンの使い方



お料理の付け合せに!



他の野菜と一緒に素揚げに!





ピザやグラタンに!チーズとも相性バツグンです!



肉や魚の詰め物に!

## 【こんな使い方も!】

- ・アヒージョの具材にすると彩り豊かに。
- ・ごま油と鰹節で和風の仕上がり!
- ・BBQの具材として素焼きに!

油・油分の多めなものと合わせるとGood! ペースト状にしてカレーや柚子胡椒などにスパイスとして使うのもおいしいよ♪

## 【遠野パドロンの取扱をご検討の事業者様へ】

販売価格は各販路や時期によって変動いたします。遠野パドロンの取扱に関しまして、気になることがございましたら、弊社webサイトのお問い合わせフォーム、もしくは以下の番号までお問い合わせください。

BEER EXPERIENCE 株式会社 代表電話: 050-8880-1870

