



ポテトチップス 小笠原風味

材 料

・ジャガイモ・島の塩・油

作り方

- 1 ジャガイモを薄くスライスする
- 2 ボールに入れて3~5分程度、流水する（これは揚げたときにパリッと仕上げるため）
- 3 油で揚げる
- 4 島の塩をふる

ソルトコーヒー

材 料

・コーヒー・島の塩

作り方

- 1 普通の要領でコーヒーをおとす。
- 2 島の塩を耳かき1~2杯程度入れる

きゅうりのジャバラ切り浅漬け

材 料

・きゅうり・島の塩・島の唐辛子・酒

作り方

- 1 まな板にきゅうりを2~3本のせ島の塩をふりかけ、両手で板ずりする
- 2 塩の付いたきゅうりをまな板にのせてジャバラ切りにする
- 3 全部切り終わったら、平らな器に並べ、島の唐辛子をみじん切りにしてふりかけ、その上からあらためて島の塩、日本酒をふりかける
- 4 上から少々重さを加えたふたをし、一昼夜漬け込み、時折、上下をおきかえ、漬け汁になじませる