

長谷中学校で育てた八房とうがらしから作ったラー油

長谷の太陽



長谷中学校で育てた八房とうがらし、ニンニク、ネギを材料に、オリーブオイルとゴマ油で作った手作りラー油。長谷の八房唐辛子は通常の唐辛子に比べて旨味成分が強く、辛みの奥に深い味わいが口の中に残ります。

オリーブオイルで作っているので、ドレッシング感覚で、パスタやサラダなどいろいろなものにかけてみてください。オススメは、冷奴に「長谷の太陽」をかけて、お塩をパラパラ。このラー油の神髄しんずいが分かります！（バニラアイスにも!?）

長谷中学校で育てた八房とうがらしから作ったガーリックオイル

長谷の新緑



長谷中学校で育てた八房唐辛子の青とうがらしとニンニク、ネギを材料に、オリーブオイルで作った手作り香味油。ニンニクを多めに入れることで辛いガーリックオイルに仕上げてみました。

「長谷の太陽」同様、オリーブオイルで作っているので、ドレッシング感覚で使えるのはもちろん、炒め物油にも使用できます。パスタにからめるとペペロンチーノにもなります。お酢と混ぜてサラダにかけると絶品です！

長谷中学校で育てた八房とうがらしから作ったカレーのパートナー

か れ い いただき 鹿嶺の頂



長谷の地に先人が命を懸けて切り拓いた「鹿嶺高原」かれいこうげん。南アルプスエコジオパークに指定され、自然豊かな美しい景観をもつ鹿嶺高原を多くの人々に知ってもらおうと、長谷中生がカレー（鹿嶺）のイベント「カレーフェス」を企画しました。そこで開発されたカレーに特化した香味油。

通常の「長谷の太陽」に使われるとうがらしを3倍にし、通常のカレーが激辛カレーに変わります。辛いものの好きの方にはこの一本！もちろんカレー以外にも！

※冷蔵庫に入れず、常温で保存してください。気温が低いと白濁することがありますが、オリーブオイル特有の働きですので、常温にすると元に戻ります。