



1

佐賀

海老ニラまんじゅう

〈六田蒲鉾さん〉

明治20年創業、約140年の歴史を持つ蒲鉾店と、地元みやき町の中華「龍チャイナ」さんのコラボ商品！佐賀県産のニラをたっぷり使用しました。



2

鹿児島

かつお丼

〈枕崎市かつお公社さん〉

枕崎港に水揚げされたかつおを、枕崎産の鰹節と北海道産昆布から丁寧に取っただしを使った、かつおの旨みを引き立てる特製ダレで味付けしました。



3

宮城

伊達の牡蠣グラタン

〈本田水産さん〉

宮城県産の牡蠣を丸ごと使った、牡蠣屋が作ったグラタン。特製ホワイトソースに、牡蠣の旨みたっぷりの汁を加え、コク深い味わいに仕立てました。



4

愛媛

はなが豚サルシッチャ

〈ゆうばくの里さん〉

自社牧場で育てた「はなが豚」を一頭丸ごと活用し、飼育から加工まで一貫して手がけています。成長促進剤・抗生物質を使用せず、地元産の米や麦を飼料に取り入れて育てました。粗挽き肉にハーブやスパイスを合わせ、天然腸に詰めて一本一本手ひねりで仕上げています。



5

広島

ちぐはぐアスパラガスと玉子のペッパーステイク カルツオーネ

〈福山工場長さん〉

大きさや形が規格外となった福山市産のアスパラガスを贅沢に使ったカルツオーネ。アスパラガスを具材とソースに使用し、玉子とチーズ、黒こしょうを合わせました。生地具材を包み、一つひとつ手作業で丁寧に焼き上げ、素材の甘みとみずみずしさをぎゅっと閉じ込めています。

サルシッチャってどんなソーセージ？

- ソーセージ
肉を挽いて、塩や香辛料などを加え、腸などに詰めた加工食品の総称。世界各地にさまざまな種類があります。
- ウインナー
ソーセージの一種。日本では細めのソーセージを「ウインナー」と呼ぶのが一般的です。パリッとした食感が特徴。
- サルシッチャ
イタリアのソーセージ。生タイプが多い。豚肉を粗挽きにし、ハーブやスパイスを加えたものが多く、肉の旨みをしっかり味わえます。
- チョリソー
スペイン発祥のソーセージ。パプリカや香辛料を使い、赤い色とスパイシーな風味が特徴です。辛口のものだけでなく、辛さ控えめのものもあります。

【サルシッチャの調理方法】

生タイプなので、**冷蔵庫で解凍し、中まで完全に火を通して**お召し上がりください。

- ・半分にカットして焼く。火が通りやすく、焦げ目がついておいしいです。
- ・皮から外して、中身をほぐして炒める。野菜と一緒に炒めたり、パスタの具に。



POINT

調理の目安

- 海老ニラ饅頭
フライパンで餃子の要領で冷凍から蒸し焼き、冷凍のまま油で揚げ、電子レンジでチン。どれでもOK
- かつお丼
流水解凍5分で食べられます。アツアツごはんの上にのせて、千切りした長芋やとろろに合わせておつまみに。
- 牡蠣グラタン
中まで**加熱済み**なので、電子レンジで温めれば安心して召し上がれます。仕上げにトースターで焼くとさらにおいしく。
- カルツオーネ
袋に切れ目を入れて、電子レンジ(500W)で約70秒加熱。→袋から取り出し、トースター(1000W)で加熱し表面をカリッと。