



1 宮城

ほやたまご
 <マルキチ阿部商店さん>

卵をほやで包み、だしで煮付けています。
 ほや卵を家庭で作るのは三陸女川だけ。家庭の味です。



2 静岡

カツオまるごとんにんにく
 <カネシンさん>

焼津港で水揚げされる新鮮なカツオをおいしく食べてもらいたい！
 焼津のなまり節を生かしたおつまみです。



3 島根

豆あじ
 <渡邊水産食品さん>

漁港に揚がった小さなアジをおつまみにしました。
 味付けは砂糖と無添加醤油、調味料は海藻です。



4 長崎

あげとっと
 <のうち製麺さん>

長崎島原の伝統手延べ製法にこだわる「のうち製麺」さんが、昔から自宅用に作っていたお菓子を商品化しました。



5 佐賀

SOY美EANねぎしお黒豆
 <宮本邦製菓さん>

佐賀県伊万里市のねぎ名人、前田さんが作った香り高い「伊万里香ねぎ」と北海道産黒豆のシンプルで美味しいおつまみです。



6 群馬

生芋こんにやく
 <石井メイドオリジナルさん>

こんにやくに匂があることご存知でしたか？ 11月ごろから生芋の収穫がはじまる生芋こんにやくの匂はなんといっても冬！



簡単アレンジ



ほやたまごを使ったアレンジ

三陸女川の郷土料理「ほやたまご」おでんの変り種にもおすすめ。
 ほやの出汁がでて、おいしいですよ。



柚子っこ(ゆずみそ)を使ったアレンジ

具は、ゆでたホウレンソウやニンジン、こんにやくなど、味付けなし。水けを切った木綿豆腐と具、柚子っこを混ぜれば(量はお好みで)、美味しい白和えの出来上がり。



徳島 ゆずみそ <柚子っこさん>



徳島県産農薬不使用のゆずと北海道産の甜菜糖、徳島の阿波御膳みそで作った手作り「ゆずみそ」。温めても、冷たくても、こんにやくに良く合います！