



## 1 島根

やりいかの煮干し  
〈渡邊水産食品さん〉

島根県沖でとれた小さなやりいかを丸ごと煮干しに。やりいかの上品な甘みが特長です。1匹1匹切り込みを入れ食べやすくしました。



## 2 岩手

ほたての卵のおかず味噌  
〈早野商店さん〉

ほたての卵をたっぷり使用し、唐辛子の辛味や麴の旨みが合わさった、食欲そそるおかず味噌です。ご飯や豆腐、おでんに、アレンジレシピも。



## 3 宮城

ほやチーズ  
〈マリンプロさん〉

海のパイナップルと呼ばれる「ほや」肉厚なほやの身をじっくり乾燥させ、炙って香りを出し、濃厚なチーズと合わせたクセになる逸品です。



## 4 三重

カラフルポテトチップス  
〈百姓工房さん〉

3色の国産じゃがいも「アンデスレッド(黄色)、ノウザンルビー(ピンク)、シャドウクイーン(紫)」と塩、菜種油だけで作りました。それぞれの味の違いもお楽しみください。



## 5 山梨

馬もつの煮込み  
〈立よしさん〉

甲州では昔、もつ煮といえば「馬もつ」、すき焼きと言えば「馬肉」でした。甲州、富士川町に創業65年の老舗料亭「割烹立よし」自信の郷土料理です。

※馬もつはポーランド産です

### 簡単アレンジ

**ほたての卵のおかず味噌のアレンジ①**

マヨネーズとおかず味噌を混ぜ、椎茸にのせます。オープンやトースターで、焦げすぎないように注意し、椎茸に火が通るまで焼きます。

**ほたての卵のおかず味噌のアレンジ②**

水切りした豆腐におかず味噌を塗り、チーズをのせて焼きます。ネギやキノコを具材に加えても美味しいです。

## ツマミクルTOPICS

11月11日は立ち飲みの日

酒屋の店頭で小銭を支払い、その場で立ったまま飲む、日本では江戸時代からあった「立ち飲み」文化。その後、廃れましたが、現代となり、立ち飲み居酒屋や酒屋の角打ちなども増えましたね。

サクッと飲んでマナー良く、気持ち良くなが立ち飲みの基本ですね!

