



1 福島

いかにんじん
くもがあるさん

生の人参を丁寧に手切りして歯ごたえを残し、スルメのだしを効かせました。福島県北地方の郷土料理で、まさに福島のソウルフード。各家庭で味が違います。



2 福島

ワインに良く合うかまぼこ・スモークサーモン
く貴千さん

福島県いわき市の老舗蒲鉾店「貴千」がつくる新感覚イタリアンな蒲鉾。そのままでもOK。オープンなどで数分焼けば、チーズがとけて美味しいです。



3 広島

はっさくピール
くしまなみお菓子工房さん

はっさく発祥の因島より、海風と太陽の恵みをいっぱい浴びて、大切に育てられた、もぎたての八潮で作った、甘酸っぱいピールです。



4 長崎

からすみ酒盗
く藤井からすみ店さん

日本三大珍味の一つ「からすみ」専門の老舗が作る、カツオの腸を塩のみで1~2年長期熟成発酵させた塩辛+新鮮な生のからすみ(ボラの卵)を乳酸発酵させた珍味です。100g中乳酸菌が157万個も!



5 福岡

焼エリンギのピクルス
くモア・ハウスさん

九州一の産地「福岡県大木町」のキノコ農家の女性たちが作る「ワインに合うおつまみキノコ」シリーズ。一枚一枚網焼きし、ピクルス漬けに。刻んで、汁ごとキュウリと和えても。

簡単アレンジ

からすみ酒盗のアレンジレシピ①

■いか、オクラの酒盗和え
いかそうめん、ゆでて刻んだオクラ(または青菜)をからすみ酒盗で和えます。

からすみ酒盗のアレンジレシピ②

■餃子の皮ピザ
餃子の皮に酒盗からすみを薄くのばし、チーズをかけてトースターやフライパンで焼きます。最後に刻んだ大葉をトッピング。

お酒の雑学

日本酒の起源って何？

大ヒット名作アニメ映画『君の名は』にも登場した「口噛み酒」。驚いた方もいると思いますが、日本の古い書にも記載があり、酒造りの起源と言われていました。村の男女が集まり、噛んだ米を容器に吐き出し、お酒を造っていたようです。硬い米を噛み続けて痛くなるところが「こめかみ」の由来と言われていました。

