



1 広島

子持ちこんにやく
〈藤利食品さん〉

広島市湯来町の名物。もっちりした食べ応え、魚卵のプチプチ感が絶妙です。味がついてますので、5mmくらいに切って、そのままお刺身でどうぞ。



2 岩手

ムール貝
〈とりもとさん〉

2本の川が山の栄養分を運んでくる、豊かな宮古湾でとれたムール貝。貝の表面の付着物を一つ一つ丁寧に取り、少量の塩水のみで加熱しました。



3 鹿児島

焼豚
〈薩摩ファームプロストさん〉

鹿児島県産の豚肉を、鹿児島県の老舗醤油屋の醤油をベースにした特製ダレに3日間漬け込み、直火でゆっくり焼き上げました。



4 新潟

煮菜
〈新潟せんのやさん〉

新潟、特に魚沼地方の山間部で食されてきた郷土料理。漬物にした野沢菜を、塩抜きと下煮を何度も繰り返しながら下処理に丸一日を施し、打豆と油揚げを加えて旨みたっぷりの出汁で仕上げています。



5 山梨

砂肝煮
〈割烹とりしんさん〉

市川三郷町で50年以上続く鶏料理の老舗。県産の「信玄どり」を丸ごと仕入れています。砂肝を丁寧に下処理し、醤油とニンニクで煮詰めました。酒のあてにぴったりの濃い味です。



砂肝煮のアレンジレシピ

ざく切りにしたキャベツを、ラップしてレンジでチン、水分は捨てます。湯煎で温めた砂肝煮を汁ごとかけて、からめます。味付けがしっかりしているのでお好みの野菜を足して。



ムール貝のアレンジレシピ

ムール貝から出たスープがおいしい！ムール貝を鍋に出し、刻んだトマトやカットトマト(缶詰)を足して軽く煮ます。最後にイタリアンパセリを散らして。

ツマミクルTOPICS

11月1日は「本格焼酎&泡盛の日」

焼酎と泡盛は、毎年8～9月頃に仕込みが始まり、その年の新酒が11月1日前後に飲めるようになることから、昭和62年に日本酒造組合中央会が制定しました。焼酎もいろいろなタイプや飲み方があって、興味深いですね。

