



1 千葉

七味いわし
 <エスエスフードさん>

千葉県銚子港で水揚げされた新鮮ないわしを、銚子市の工場で加工しました。骨まで柔らかく食べられます。七味をきかせ、お酒にぴったりです。



2 宮崎

だいこんだー 青のり味
 <West Woman'sさん>

宮崎県産100%の天日干し切り干し大根を使い、米粉と米油でカリッと揚げました。風味豊かな青のりと、ザクザク食感がたまりません。



3 宮城

ほや煮
 <マルキチ阿部商店さん>

女川の豊かな紺碧の海で育った「ほや」を、秘伝のタレでふっくらとした佃煮に。塩分控えめ、しっとり仕上げました。優しいほやの風味。



4 山梨

鳥もつ煮
 <割烹 立よしさん>

湯煎が
 オススメ

ほうとうに並ぶ、山梨の代表食「甲州鳥もつ煮」。山梨県の老舗割烹旅館「立よし」の板前が時間をかけて煮込みました。パサつき感が少なく、鳥のキンカン入りが特徴です！お好みで山椒をかけて。



5 山梨

煎餅屋のクラッカー
 <栄月製菓さん>

山梨県大月市だけの名物、山椒風味の甘い《超硬い!》煎餅(木の実煎餅)の生産者が作る、パリッと軽いうす焼き煎餅。お酒に合う味付けで新登場。機会があれば、ぜひ、木の実煎餅もトライして下さい。



ほや煮 + チーズ

耐熱皿にホヤととろけるチーズ(ピザチーズなど)を合わせ、電子レンジでチンするだけ！ 相性抜群です。



ほーやチャンプルー

ホヤ煮、豆腐、青菜(菜の花など)、卵を、ごま油と麵つゆ、塩コショウで炒めます。キムチを入れてもおいしいです。



簡単アレンジ

ツマミクルTOPICS

ホヤって面白い～

ホヤは甘味・塩味・酸味・苦味・旨味を一度に感じることができる、珍しい食材。ホヤを食べた後に日本酒を飲むと、不思議なほど、いつもと違う味に。見た目から「海のバイナッブル」と呼ばれます。よく見ると殻にプラス(+)マイナス(-)がありますよ。



気仙沼市観光キャラクター
 「海の子 ホヤほーや」