



1 山形

しあわせのチキンソーセージ
〈半澤鶏卵さん〉

肉そばや、雑煮など山形に根付く「親鳥を美味しく食べる文化」を継承し、卵屋の親鳥を加工しました。噛みしめるほどに鶏の旨味がじわじわと。



2 大分

発酵にら 佃煮
〈ハマミ産業さん〉

じっくり発酵させ、旨味と風味が増した大分市産のニラに、だし汁を加え、ゆっくりと煮込み、佃煮に仕上げました。癖になる味わいです。



3 大阪

coco-vegeココベジ
〈開屋本舗さん〉

たこ焼き屋で余った野菜の加工から始まりました。大阪屈指の野菜の宝庫の富田林をはじめ、全国の国産野菜をココナッツオイルと塩で加工しました。



4 宮崎

鶏ときこの炭火焼き
〈大杉しいたけ園さん〉

宮崎県南部、都城市の里山でこのを作っています。鶏の炭火焼きに、たっぷりきのこ入り。炭火の香りとこの風味が贅沢に、ありそうでない一品です。



5 宮城

ほたて貝ひもガリバタ醤油
〈鮮冷さん〉

ほたての貝ひもが、ガーリックバター醤油でおいしく大変身!にんにくが効いています。そのまま食べても、野菜と炒めても。バックごとレンチンできます。



6 鹿児島

こいじやっど
〈やまと屋さん〉

指宿山川港水揚げの鰹の腹皮(はらかわ)を蒸し、醤油と砂糖で味付けし、燻製に。「腹皮」は脂がのり、最も美味しいとされている部位の1つです。

発酵にら佃煮のアレンジ

豆腐にら佃煮をトッピングして。
白ごま、天かす、卵黄、お酢、
ごま油などもお好みでプラスして。

ほたて貝ひもガリバタ醤油の
アレンジレシピ

- ・レンチンしたもやし、ピーマンにトッピング
- ・韓国のにら、味付け海苔にくるんで

生産者メッセージ vol.7



本州最北端
青森県大間町
漁協女性部の皆様より

今年のもじゅくはおかげさまで売り切れました！
ありがとうございます。

7月の短い時期に若芽を収穫しますので
ぜひ今シーズン(7月～)もごいきに、
どうぞよろしく願いいたします。