



1

滋賀

とうふこんにやく
＜茂兵衛さん＞

明治20年創業、こんにやくを作り続け
5代目。滋賀県の一部の地域では、
赤こんにやくが有名ですが、茂兵衛さん
オリジナルの白いこんにやくです。



2

愛媛

鰯チップス
＜龍宮堂さん＞

鰯のすり身を薄く延ばし、オリーブ
オイルを吹きかけ焼き上げました。
(ノンフライ)鰯がチップスになったら
おつまみにぴったりですね。



3

山形

舟形マッシュルームの
旨いピクルス
＜舟形マッシュルームさん＞

山形県舟形町のきれいな水で育てた
マッシュルーム。旨味が染み出た
ピクルス液はご飯に混ぜて、「洋風
酢飯」にアレンジできます。



4

秋田

男のホルモン 塩味
＜川連運送さん＞

湯沢市にある運送会社のまかない料理を商品化。
長距離ドライバーがいて社員が全員揃うことが難しいため、
ご飯を食べる機会を大切にしようと、社員たちへ地元の食材を
使った料理の提供が始まったそうです。



5

山梨

せいだ芋のポテト
＜近江屋ながおかさん＞

江戸時代にじゃがいも栽培を推奨し、甲州の人々を飢きんから
救った代官・中井清太夫の名にちなんで、「せいだ芋」と呼ばれて
います。シンプルな塩味の中に、芋の甘さを感じます。

簡単
アレンジ

薬味とタレで
アレンジいろいろ！



とうふこんにやくのアレンジレシピ

良く水洗いし、スライスします。薄めに切ればのどごし
なめらか、厚めはもっちり食感。こんにやく独特の
香りが無いので、いろいろな味付けで楽しめます。

- ・添付のたれとワサビなど、いろいろな薬味で召し上がれ
- ・厚めに切って、添付のたれに1晩漬け込み
- ・薄めに切って、オリーブオイルとレモン汁、ハーブソルトで



菓子工房marbleさんの
麴スイーツ（秋田）

おまけ

秋田県横手市の味噌・こうじ屋
「新山食品」さんの娘が営む
菓子工房。味噌・糴を使った
お菓子を作っています。

