



1

愛媛

ベジリコ
＜龍宮堂さん＞

愛媛県産のイリコに愛媛県産の野菜パウダーをコーティングした色とりどりの野菜イリコ！カルシウムやビタミンと一緒に摂れる優れたもの。



2

広島

おちうまあー！のり天
＜砂田食品さん＞

瀬戸内海の穏やかな潮流で育まれた海苔だけを使用し、スナック風に揚げました。ビールのおつまみに、最適！



3

千葉

コノシロやわらか煮

＜エスエスフードインターナショナルさん＞

船橋漁港にあがる江戸前（東京湾）のコノシロを、生姜としょうゆ、酒、みりん、てんさい糖のみで味つけし、ふっくらやわらかに仕上げました。



4

香川

おつまみとっと骨付鳥味
＜OIKAZEさん＞

3cm角にカットした親鳥を使って、にんにく塩胡椒のきいた丸亀名物骨付鳥味にし、独自の加工で親鶏なのにやわらかい常温おつまみ商品に仕上げました。缶ビール片手に手に召し上がれ！



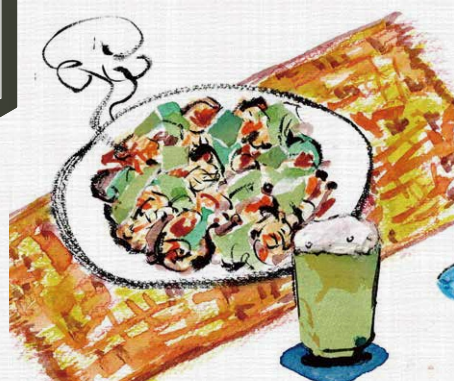
5

福島

あん肝の味噌漬け
＜香の蔵さん＞

とろける様な舌触りは、まさに海のフォアグラと呼ばれる逸品です。みそ漬にすることで、濃厚な味わいはそのままに、クセや生臭さが抑えられます。

簡単アレンジ



おつまみとっとのアレンジ

- ・もやしやキャベツをレンジでチンして、おつまみとっとと和える
- ・野菜炒めや焼きうどん、おにぎりの具にしてもよし

【骨付鳥とは】

鶏の骨付きもも肉を焼いた香川県丸亀市のご当地グルメ。塩とコショウとニンニクで下味付けした鶏もも肉を焼いたもので、丸亀にある居酒屋「一鶴」の創業者が、ハリウッド映画に出てきたローストチキンをヒントに1953年から売り出し、今ではうどんに次ぐ香川県の名物として注目されるようになりました。おや派（親鶏）とわか派（若鶏）も楽しめます。

ツマミクルColumn

「江戸前」とは？

「江戸前」は、もともとは江戸城の前という意味でしたが、転じて、東京湾で取れた魚介類のこと、また上方に対して江戸の流儀をいうようになりました。「江戸前」の寿司という言葉が今も使われていますが、その魚種には、マアナゴ、コノシロ、サヨリ、ボラ、カサゴ、メバル、アイナメ、スズキ、タチウオ、ヒラメ等々が含まれます。

