



## 1 岩手

### 鯖蒲焼

〈イーハトーブとりもとさん〉

三枚におろした宮古の鯖に片栗粉をまぶし、油で揚げます。その鯖を、特製タレで味付けしました。無添加主義の美味しさです。



## 2 秋田

### ヤンニョム鱈

〈千田佐市商店さん〉

秋田県で獲れた天然の真鱈を唐揚げにしてから甘辛いタレでじっくりと煮込んでヤンニョム風に仕上げました。ビールが進みそうです。



## 3 広島

### 瀬戸のもち豚ジャーキー

〈瀬戸牧場さん〉

牧場で大切に育てた「瀬戸のもち豚」嘸むほどにお肉の旨味が溢れるポークジャーキーです！味付けて干して、1枚1枚手づくりしています。



## 4 愛媛

### King konbuチップス昆布味

〈昆布森さん〉

うす味ですが、昆布だしが効いていて、日本酒によく合います。ところで、なぜ、愛媛県なのになぜ昆布森？（北海道の地名）創業以来、海藻ひとすじ。中でも昆布森の昆布をずっと推して社名にしたそうです。



## 5 青森

### ほたてサラダ

〈青森県立八戸水産高等学校さん〉

青森県内唯一の水産・海洋系高等学校が作る缶詰の一つ。陸奥湾産のホタテ貝柱をほぐし、自家製マヨネーズで和えました。ハーブ等も加え、ホタテの旨味を引き立たせるような工夫をしています。

簡単  
ア  
レン  
ジ

ほたてサラダのアレンジレシピ①

- ・クラッカーや南部せんべいのにのせる
- ・食パンに塗ってトーストする

ほたてサラダのアレンジレシピ②

茹でた野菜を混ぜたり、スライスして塩もみしたきゅうりや大根を和えたり。  
味が足りなかったら、醤油、または黒胡椒を少々。

## お酒の雑学

### 「クラフトサケ」とは？

日本では、日本酒の製造免許を新規に取得することがほぼできないため、ならばと「その他の醸造酒」「雑酒」の製造免許でスタートしたのがクラフトサケです。

この状況を生かすべく、日本酒の製造技術をベースに、フルーツやハーブ、アガベシロップなどと一緒に発酵させたり、ビールのようにホップを効かせたり、どぶろくスタイルにしたり、自由な発想による新しい味わいが特徴です。

※法的な定義ではありません。

### クラフトサケ醸造所

- haccoba/木花之醸造所/ハッピー太郎醸造所
- /LAGOON BREWERY/稲とアガベ醸造所
- /LIBROM/ぶくぶく醸造/平六醸造/足立農醸

