



1 新潟

根餅 コンピン
〈ティオベベさん〉

中華料理の点心にある「大根餅」を食べやすくスティック状にしました。ありそうでなかった、つつい手が伸びる一品です。



2 福島

揚げかまぼこ ごぼう
〈貴千さん〉

国産ごぼうを白出汁に一晩漬け、ごぼうの風味とシャキシャキ食感を残し、土臭さを感じないよう調理しました。箸が進む美味しさです。



3 宮城

ふりっコスモーク
〈本田水産さん〉

石巻漁港で水揚げされたイナダ（ブリッコ）を塩のみで味付けし、桜チップでスモークし生ハム風に仕上げ、スライスしました。



4 新潟

妻有ポーク 豚しゅうまい
〈ファームランド木落さん〉

魚沼産コシヒカリの産地として知られる自然豊かな十日町で育てられた「妻有ポーク」と玉ねぎ、シンプルな材料で作りました。豚の旨味と玉ねぎの甘味、とってもしューシーで食べ応え抜群です。



5 広島

大吟醸酒粕チョコテリーヌ
〈地域ネットくれんどさん〉

広島・盛川酒造さんで造られる「白鴻」の大吟醸酒粕をたっぷり使用した酒粕テリーヌ。食べた瞬間に鼻から抜ける日本酒の香りと、なめらかな食感が特徴の大人のデザートです。

解凍方法とおいしい食べ方

①根餅コンピン

フライパンに大きじ3の油を熱し、コンピンを凍ったまま、約5分程度、揚げ焼きにし、表面がカリッときつね色になったら出来上がり。表面がしっかりと焼けて固まるまで、あまり触らないのが美味しく作れるポイントです。多めの油で揚げれば、カリットになってさらに美味。塩を振ってそのまま召し上がれ。ケチャップやスパイスやソースなどお好みでアレンジも楽しめます。

②揚げかまぼこ

冷蔵庫で自然解凍。電子レンジかトースターで軽く温めて。

③ふりっコスモーク

冷蔵庫で自然解凍、または流水解凍。そのままはもちろん、オリーブオイルや黒胡椒をかけても美味しいです。生野菜やチーズとも相性が良いです。

④妻有ポーク豚しゅうまい

食べ方のチラシを参考にしてください。

⑤大吟醸酒粕チョコテリーヌ

冷蔵庫または常温で自然解凍。冷たいまま口の中で溶かすように食べれば酒粕の香りが広がります。常温に戻すと生チョコのようななめらかさに。

おつまみ豆知識

なぜ新潟で大根餅？ 〈新潟食材研究所ティオベベ〉

台湾旅行で大根餅を食べておいしいと思ったことがきっかけで作り始めましたが、実は大根は新潟県の主要な野菜です。(作付面積全国6位) もう一つの原材料の米粉は、全国1位の生産量です。実に新潟らしい一品だったのです。

