



1

岩手

きたかみ牛 チリコンカン
〈せいふ農産さん〉

自社農場で丹精込めて育てたブランド牛「きたかみ牛」と国産大豆を使用し、赤ワインやチリパウダーで煮込みました。スパイシーながらもコクのある味に仕上がっています。



2

広島

チキンチップス
〈巴屋清信さん〉

広島県産熟成鶏を使用したノンフライのベイクドチキンチップス。原材料は鶏肉と塩のみ。程よい厚み、パリパリ食感、高タンパクなヘルシースナックです。



3

大阪

濃い〜味 満月ポン
〈松岡製菓さん〉

大阪の昔ながらの「ボンせんべい」。かつては近所だけでも約20軒の製造所がありましたが、今では松岡製菓1軒のみ。「満月ポン」の通常品が醤油を11秒間吹き付けるのに対し、こちらは16秒間で濃い味にしています。



4

宮城

仙台みそ 焼きしそ巻き
〈菅野食品さん〉

仙台味噌を使ったくるみ味噌をしその葉で包み、香ばしく焼き上げました。しそ巻きといえば油で揚げたものが一般的ですが、こちらは油で揚げずに焼き上げることで、低カロリーに仕上がっています。濃い味なので、ちびちびかじりながら、お酒と一緒に楽しみください。



5

宮城

冷やして食べるジュレおでん
〈山徳平塚水産さん〉

石巻の魚・練り物文化を生かした新しいご当地料理「石巻おでん」から、暑い日にも嬉しい、冷やしておいしいおでんができました。宮城らしく笹かまぼこも入っています。スープもおいしいので捨てずに、麺や野菜を入れて楽しんでください。※ジュレとありますが、とろみは控えめのスープ状です。

冷蔵庫で
冷やして

アレンジレシビ



①チリコンカン

シュレッドチーズや卵（温泉卵や目玉焼き）、レタス、トマト、アボカドなどのお好みのトッピングで楽しんで。

②チキンチップス

割れて細くなったものは、サラダやスープのトッピングに。

③満月ポン

クラッカーの代わりに、チーズやポテサラ、マヨネーズなど、お好みの具材やソースをのせてカナッペに。
大阪の駄菓子がおしゃれなおつまみに？！

④焼きしそ巻き

かなり味が濃いので、焼きナスに挟んだり、少量の塩をふった豚肉で巻いて焼いたりしてもおいしいです。おにぎりやお茶漬けの具にも。

④冷やしおでん

スープが多いので、スープを使ったアレンジレシビ

・そうめんを茹でて、冷水で冷やします。スープとからめて召し上がれ。
・湯むきして、くし切りにしたトマトを一晩つけて、さっぱりした一品に。

