

遠州ざんまいレシピについて

地元の食材を使ったオリジナルレシピを特集した書籍『遠州ざんまいレシピ』では、フードコーディネーターが考案したレシピが数多く掲載されています。

温暖な気候と豊かな自然に恵まれた遠州地域。

新鮮な海の幸、山の幸があり、食材の宝庫で、浜松市は農家の軒数が全国で1位です。

じゃがいもやたまねぎなどの野菜からピオーネや柿まで、

バラエティ豊かで、農業のまちとしても知られています。



谷島屋書店で販売中／定価1,404円

10月のおすすめ!

月替りで「遠州ざんまいレシピ」のそのままのお味をご提供いたします。

遠州の旬の食材をたっぷり使ったメニューをご堪能ください。

浜松産次郎柿と蕪と ルッコラのサラダ



《PRコメント》そのまま食べてもおいしい柿ですが、わが家では、サラダで食べるのが定番になっています。サラダに入れると自然な甘みがプラスされ、シンプルな味つけで、おいしくいただけます。シャキシャキとした食感がクセになる簡単サラダに仕上げました。

600円 (税別)

浜松産しいたけの肉しそ巻き



《PRコメント》肉厚のしいたけに豚肉を巻いた、ころんとした見た目がかわいらしいレシピです。チーズも入っているのでボリューム感もあり、しその爽やかな香りがアクセントになっています。熱々で食べても冷めても美味しいので、メインのおかずやお弁当に重宝します。

480円 (税別)

磐田産海老芋のそぼろ煮



《PRコメント》他の地域では珍しい海老芋ですが、遠州地域では手頃な価格で手に入ります。アクが少ないので下茹でも不要です。鶏肉やだしの旨味が海老芋にじんわりしみ込み、ほっこりした味わいに仕上がりました。

600円 (税別)