

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

7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。



浜松産なすの生姜たっぷりの煮びたし

《PRコメント》夏におすそわけしていただく浜松産のなすは、肉厚でみずみずしく煮びたしにぴったりです。出来たても、一晚冷蔵庫で冷やしてもおいしいので、我が家の夏の人気常備菜です。そうめんなど麺類の具材になるもので、たくさん作っておくと便利です。

500円 (税別)



舞阪産しらすとピーマンの炒めもの

《PRコメント》旬の時期になると遠州地域では新鮮なしらすが出回り、おすそ分けでいただいたりと食べる機会が増えます。シンプルな味付けで、もう一品ほしいという時に重宝します。冷めても美味しいので、翌日のお弁当にぴったりですよ。

500円 (税別)



三方原産じゃがいもの

冷たいスープ

《PRコメント》三方原産のじゃがいもを使った冷たいスープは、なめらかで、口当たりがよく、暑い夏にぴったりのレシピです。食欲が落ちた時にも、するすると喉を通るので、手軽に栄養補給ができます。使う材料も冷蔵庫にあるものばかりなので、簡単に作れますよ。

500円 (税別)