

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

3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。



浜松産新玉ねぎと えびのかき揚げ

《PRコメント》三つ葉とえびの風味プラス甘みをたっぷり増した新玉ねぎが非常に合います。

食感と素材の甘みをひきだす、塩でお召し上がりください。

2貫 700円 (税別)



浜名湖産あさりの エスニック風酒蒸し

《PRコメント》あさりの酒蒸しを少しアレンジして、エスニック風に仕上げました。ナンプラーを入れることで、あさりとパクチーの味わいがひとつにまとまります。

850円 (税別)



浜松産エシャレットの肉巻き

《PRコメント》独特のふうみと食感が良いエシャレット。醤油がきいた甘辛だれはごはんとの相性がよく、夕食やお弁当にぴったりのおかず。今回はバラ肉を使用しましたが、お好みでロース肉などにかえてみても美味しい。

650円 (税別)