

淡雪かん



<材料>

棒寒天…………… 1本 卵白…………… 2個
 水…………… 2カップ 洋酒(白)または日本酒
 砂糖…………… 170g …… 大さじ2〜3

※郷土料理集「さどごはん」に掲載しています。

お問い合わせ 市役所産業観光部農業政策課
 販売流通係 ☎63-5117

シリーズ 食を通じて

佐渡を元気に!

37

<作り方>

- ① 棒寒天は水でよく洗ってしぼり、小さくちぎって鍋に入れる。
- ② ①に水を加えて30分以上置いてから火にかける。沸騰しそうになったら中火にしてよく溶かし、砂糖を加えて、よくかき回しながらとろみがでるまで約25分煮詰める。酒類を入れるときは、少量を水と混ぜ、火からおろす少し前に加えてかき回す。
- ③ ボウルに卵白を入れ、泡の先がピンと立つくらいに泡立てる。泡立て過ぎると分離するので注意する。
- ④ ③に人肌くらいに冷ました②を少しずつ加えてさらによく混ぜ、水で塗らした四角のバットに流す。
- ⑤ 冷まし固まったら、好みに切って器に盛る。

<ワンポイントアドバイス>

- 寒天液が熱いうちに卵白を合わせると分離しやすいので、人肌くらいまで冷ます。
- 酒類を加えることで、砂糖を溶かし、寒天を固めやすくします。

メサ シド

地産地消のお店(サドメシラン)を紹介します!

「サドメシラン」は佐渡の食材(サドメシ)が駆け巡る(ラン)という願いを込めた造語です。
 佐渡市が「地産地消のお店」と認定している飲食店、ホテル・旅館、直売所などをご紹介します。

小木家

小木町1950番地7 ☎86-3666



佐渡の南の玄関口である小木港に直結しています。佐渡のご当地グルメ「佐渡天然ブリカツ丼」をはじめ、小木産サザエの「特製サザエ弁当」や名物「いか釜めしセット」、また、佐渡みかんを使用したお菓子「朱鷺の子」、佐渡特産おけさ柿を使用した小木家限定焼酎「あかね」などのオンリーワン商品が目白押しです。お立ち寄り場として、またお土産購入の場としてご利用ください。

■ホームページ: <http://sado-ogiya.com/>

Bar Fericita

窪田992番地 ☎67-7796



佐渡の野菜類など、こだわりの食材をたっぷり使用し、化学調味料、添加物のない身体にも心にも優しい美味しいイタリアンを提供しています。佐渡へ帰省、旅行の際にぜひお立ち寄りください。フェイスブックを見ていただければその日のオススメなどをアップしています。各種パーティー、イベントに合わせた料理、オードブルも承ります。

■フェイスブック: <https://www.facebook.com/BarFericita/>

「サドメシラン認定店」とは 佐渡産食材をふんだんに使用し、「地産地消のお店」として佐渡市が認定したお店です。佐渡産食材をたくさん消費することは、佐渡の生産者の元気にもつながります。地産地消のお店で佐渡産食材をたくさん食べて、身体も佐渡も元気にしましょう!

サドメシラン(地産地消のお店)認定店舗を募集しています!!

お問い合わせ 市役所産業観光部農業政策課 販売流通係 ☎63-5117