

キンピラたけのこ

シリーズ 食を通して 佐渡を元気に!

38



<材料>

たけのこ(生)… 400g (皮をむいた量)
 砂糖 …………… 50g かつお節…………… 12g
 しょうゆ ……… 50cc 酒 …………… 大さじ3
 油 …………… 大さじ2 昆布茶 ……… 大さじ1
 黒いりごま少々
 (好みで)一味唐辛子、ラー油、豆板醤 適量

<作り方>

- ①たけのこは、繊維を切るようにななめうす切りにする。
- ②フライパンに油をひき、温まったらたけのこを入れ、炒める。
- ③たけのこが軟らかくなったら昆布茶、酒、砂糖、しょうゆを入れ少し炒める。ラー油または豆板醤、一味唐辛子で味を調える。
- ④鍋の汁がなくなるまで炒め、かつお節、ごまを入れて火を止める。

<ワンポイントアドバイス>

- たけのこがいっぱい採れた時に作り、冷凍保存が可能です。
- 採れたてのたけのこは、生で使えます。

※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



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。

佐渡の味いちば

加茂歌代448番地 ☎23-4100



佐渡で水揚げされた新鮮な魚介類を中心に、ここでしか買えない限定品などさまざまな商品を用意しています。

海産物以外にも、佐渡の地酒やお米、お菓子などを取りそろえています。フェイスブックページでは、日々の鮮魚コーナーのイチオシを紹介しています。

■ホームページ：<http://sado-ichi.com/>

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

そばとパスタの店 與左エ門

相川新五郎町11番地 ☎090-7832-5806



佐渡金山全盛のころの相川のメインストリート「京町通り」の鉦山住宅を改装した農家レストランです。栽培からすべてが手作りの「蕎麦料理」のほか、店主の気まぐれパスタ、新しい名物「ブリカレー」など、豊富なメニューを楽しむことができます。落ち着いた空間で、佐渡の食材をふんだんに使ったお料理をお楽しみください。

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

「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、佐渡の生産者の元氣にもつながります。地産地消のお店で佐渡産食材をたくさん食べて、身体も佐渡も元氣にしましょう!

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