

酢イカ

シリーズ 食を通して 佐渡を元気に!

39



<材料>

イカ……………4杯	酢……………200cc
砂糖……………少々	塩……………少々

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

暑い時期にはさっぱりしておいしいです。

<作り方>

- ①イカは皮をむき、ワタ、骨を抜く。
- ②多めの水に中火でさっと茹で、イカの足をイカの胴に詰める。
(イカを茹でて漬け込むと、しみ込みやすくなります。)
- ③酢に砂糖、塩を入れてイカを浸し、冷蔵庫で2~3日漬ける。
※郷土料理集「さどごはん」に掲載しています。

佐渡市伝統料理レシピ集 「さどごはん」販売中!!

佐渡の各地区の伝統料理のレシピと、だしの取り方、野菜の切り方などを収録したレシピ集「さどごはん」を1冊1,800円(税込)で販売しています。
詳しくは、左記までお問い合わせください。



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。

Ryokan 浦島

窪田978番地3 ☎57-3751



建築家・内藤廣さんによる「東館」、建築家・北山恒さんによる「南館」。2つの表情を持つホテルは、モダンな造りとなっています。また、魚屋からスタートしただけあり、新鮮な魚介類をはじめ、極上の和食や島黒豚を使った佐渡フレンチを味わえる美食の宿です。

■ホームページ：<http://www.urasima.com/>

■フェイスブック：

<https://www.facebook.com/ryokan.urashima>

カールベンクス古民家民宿YOSABEI

三瀬川549番地 ☎67-7284



ドイツ人建築家カールベンクスさんによって再生された古民家。朝食では、自家栽培の無農薬野菜とハーブ、佐渡産食材にこだわった和食をお楽しみください。火曜日と水曜日のランチ営業では、カレーやプリンなど用意しています。

■ホームページ：<https://sado-japanese-newold.jimdo.com/>

■フェイスブック：

<https://www.facebook.com/カールベンクス古民家民宿-Yosabei-Hiruma-Cafe-1689883801226983/>

「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