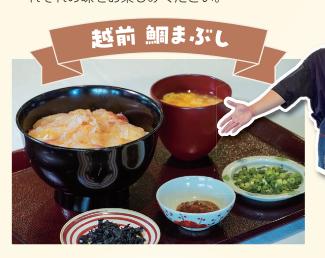
南越前町

南越前町新ご当地グルメを

3月15日(土)より販売開始します!

町の魅力を食分野から発信することを目的として、**料理家 栗原心平さん**と開発した「新ご当地グルメ」の 販売取扱を、**3月15日(土)** より町内飲食店にて開始します。新ご当地グルメは、栗原さんの考案レシピを再 現したオリジナルメニューまたは店舗ごとにアレンジを加えたアレンジメニューで提供されますので、店舗それぞれの味をお楽しみください。



越前海岸でとれる鯛の刺身を地元のだし醤油に漬けて、ごはんにのせた丼。次の手順で「ひつまぶし」のように味変して楽しめます。

- ①鯛の漬け丼をそのままで。
- ②北前みそ(町特産のおかずみそ)や乾燥わかめ、ねぎを薬味としてのせる。
- ③かきたま汁をかける。
- ★店舗によって、魚種や薬味などを変えた アレンジが施されています。



栗原さんが来町した際に食べた町の伝承 料理「麩の辛子和え」に使われている「角麩」 から着想を得た料理。

角麩と牛肉のトマト煮、ホワイトソース、 チーズをごはんにのせ、こんがりと焼き上 げたドリアとなっています。

★店舗によって、肉の種類や野菜などの具 材を変えたアレンジが施されています。

「新ご当地グルメ」は、以下の町内飲食店でお召し上がりいただけます!!

댸

<

tΞ

LI

越前 鯛まぶし

オリジナル

• 道の駅「南えちぜん山海里」 ゆたか水産 極み海鮮丼

アレンジ

- 花はす温泉そまやま
- ごはんや蓮
- せき亭
- 南条 SA (上り)
- 南条 SA (下り)※7月中旬以降の提供開始を予定
- 今庄の宿かねおり
- 古民家レストランらんたん・cafe 赤い花
- 畝来ーウラー
- 水仙旅館
- ながしま荘

■問合せ 農林水産課 ☎ 0778-47-8001

麩わとろトマドリア

オリジナル

• 道の駅「南えちぜん山海里」 FIELD & SOIL

アレンジ

- 好好庵
- ・農家のごはん屋さん 四季菜
- 南条 SA (上り)
- ・ 土の駅今庄
- カフェ&レストラン ネヌファ
- 古民家レストランらんたん・cafe 赤い花
- 畝来-ウラー
- ※販売取扱店舗については、今後、追加・変更等が 生じる場合があります。最新の情報は、町ホーム ページをご確認ください。



町ホールペーミグ