

自然の恵みがいっぱいの 素材の味を活かした加工食品。
全国に山形県の加工食品を、もっと発信していきたい。

山 形 産

新グルメ発見！ プロジェクト

県内在住の食に関心の高い女性11名が集まり、
「消費者」という目線からレシピ提案を行った。



【4人分】

●白身魚(真鱈など)…4切れ ●塩…少々 ●こしょう…少々 ●バジル&ガーリックマヨネーズ
…大さじ1 ●米粉…40g ●バター…30g

【付け合わせ】

●サクランポーノ(さくらんぼを使用した調味料)…適宜 ●河北町産イタリア野菜…お好みで

- 1 白身魚を開いてバジル&ガーリックマヨネーズを挟んで閉じ、塩こしょうをする。
- 2 米粉をまぶして、バターをひいたフライパンで焼き色がつくまで焼く。
- 3 イタリア野菜を付け合わせて、彩りにサクランポーノをたらして完成。

白身魚のムニエル バジル&ガーリックマヨネーズはさみ

食 に関心の高い県内の女性からメンバーを募集し、今年11名が集まった。メンバーは、「おいしい山形・食材王国みやぎビジネス商談会」に参加し、そこで紹介されていた県産農林水産物や加工食品を使用したアレンジレシピを考案した。

家庭でも気軽に作れるレシピを、次号と2回に分けて紹介するので、お気に入りの食材、レシピを見つけてみてはいかがだろうか。

スター協議会が中心となって企画している『山形産新グルメ発見！プロジェクト』だ。

山 形県にはたくさんさんの美味しいものがある。名前を挙げればキリがなく、それらを使った加工食品もまた数多く存在する。そこで県産加工食品を使って新しい山形のグルメとして発信し、県内外の人に広く知ってもらおうと2015年から始めたのが、やまがた食産業くら

まだまだたくさん、
やまがたの美味しいグルメ。



スイートバジルが香る
お手軽アレンジ



バジル&ガーリック
マヨネーズ
(後藤屋/高島町)



漆山友紀さん





にゃんじや鬼
0977-70017



でん六

山形産 新グルメ発見! プロジェクト

きくらげの納豆和え

【4人分】

●干しきくらげ…12g ●紅花若菜ベニリーフピューレ…80g ●南蛮納豆…適宜 ●味マルージュ…小さじ1

- 1 水で戻した干しきくらげを食べやすい大きさに切る。
- 2 切ったきくらげに、ベニリーフピューレを加え、南蛮納豆と味マルージュで味付けする。



味マルージュ
(丸太大屋/山形市)



干しきくらげ
(鈴木屋本店/鶴岡市)



南蛮納豆
(酢屋吉正/川西町)



紅花若菜
ベニリーフピューレ
(タックルファーム/天童市)

南蛮きくらげの
煮物が
アクセント



玉谷貴子さん

お問い合わせはこちらまで
やまがた食産業クラスター協議会
山形市緑町1-9-30 ☎023-679-5081

主な材料の販売場所や詳しい
レシピ等はホームページで

<http://y-cluster.jp>



【4人分】

●ごはん…200g ●ローズふりかけ…適宜 ●塩…ひとつまみ

- 1 ごはんをローズふりかけ、塩をよく混ぜ合わせる。
- 2 一口大のおにぎりにして完成。

●ごはん…200g ●塩…ひとつまみ ●南蛮納豆…適宜 ●干しきくらげ…適宜

- 1 ごはんに塩を混ぜ、一口大のおにぎりにし、中央にくぼみを作っておく。
- 2 水で戻し、みじん切りにしたきくらげと南蛮納豆を和える。
- 3 2で和えたものをくぼみに乗せて出来上がり。

一口おにぎり

のせて、ふりかけで
豪華に盛り
おにぎり



白石克子さん



ローズふりかけ
(坂元ローズガーデン/山形市)



南蛮納豆
(酢屋吉正/川西町)



干しきくらげ
(鈴木屋本店/鶴岡市)

きのこたっぷりスープ

【4人分】

●しらす…100cc ●水…720cc ●干し山伏茸…10g ●干しきくらげ…10g ●生ハム…50g ●しめじ…80g ●干しえのき茸…20g ●月山笋(水煮)…80g

- 1 干し山伏茸と干しきくらげ、えのきを水で戻しておく。
- 2 ①と月山笋、生ハムを食べやすい大きさに切り、沸騰したお湯に入れる。
- 3 火が通ったらしらすで味付けをする。
※生ハムの1/3は、スープに入れて盛り付けたスープの上に載せると生ハムの食感も楽しめる。



生ハム
(東北ハム/鶴岡市)



しらす
(出羽庄内/鶴岡市)



干しえのきたけ・
干し山伏茸
(最上製たけ/鶴岡市)



干しきくらげ
(鈴木屋本店/鶴岡市)



真島好さん

南蛮きのこ
たっぷり
栄養満点スープ



しらす
(出羽庄内/鶴岡市)

愛される食材を目指して、
アレンジレシピを
ご提案。

