

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 鯛まぶし

魅わとろトマドリア

越前海岸でとれる鯛の刺身を地元のだし醤油に漬けて、ごはんのにせた丼。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。
 - 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。

ぜひ、ご賞味ください!!

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

角魅と牛肉のトマト煮、ホワイトソース、チーズをごはんのにせ、こんがり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!!

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-ウラー
- ・水仙旅館
- ・ながしま荘

■問合せ 農林水産課 ☎ 0778-47-8001

魅わとろトマドリア

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。



町ホームページ