

2023 WINTER

ご応募は

12/5

まで

発送日

12/15

冬の美味しいを
まとめてお届け！



6000円(送料込)

- ・ひめのもち(白餅)2袋
- ・ひめのもち(豆餅)1袋
- ・しゃぶしゃぶ餅 1袋
- ・手作り味噌
- ・新庄ササ茶
- ・村のお蕎麦
- ・里芋
- ・サルナシジャム



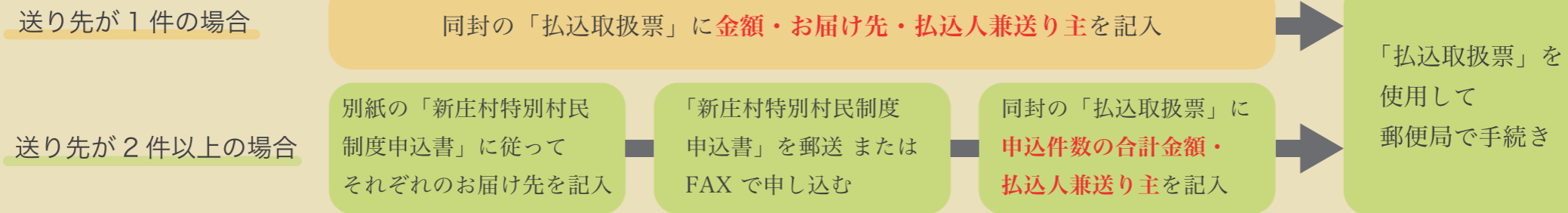
食卓
便



岡山県新庄村

※写真は調理例です
※詳しい作り方は裏面へ

【申し込み方法】 下記の手順で申し込み完了！



里山食卓便を使ったレシピ - 雑煮蕎麦 - (監修: 三鴨料理長 / 新庄宿 須貝邸)



材料 (2人分)

ひめのもち	-----	2個	出汁	----	600ml
切り身魚	-----	2切れ	醤油	----	40ml
ほうれんそう	-----	2束	みりん	--	40ml
人参 (1.5cm 輪切り)	-----	2個			
しめじ	1/3 パック	-----	1/3 パック		

- 作り方**
- ①茹でたほうれんそうを氷水で冷やし、水を切り、一口大に切る
 - ②鍋で蕎麦、ひめのもちを茹でる
 - ③器に蕎麦、具材を盛り、蕎麦出汁※をかける

※蕎麦出汁 ①人参、しめじ、切り身魚は軽く熱湯にくぐらせてから流水で優しく洗い、水気を切って置く ②出汁に人参、しめじを入れ、沸騰しないように中火で煮る ③人参に8割ほど火が入ったら、切り身魚を入れ、7分煮る ④醤油、みりんを入れ、ひと煮立ちさせる

第15回ふるさとあつ晴れ認定委員会で「サルナシ」が大賞に選ばれました！



引用画像：JR西日本ふるさとおこしプロジェクト

2023年10月。岡山エリアで、地域の本質をとらえ、伝統を受け継ぎ、課題に向き合い続け

てきた11件の「ええとこ」「ええもん」「うめえもん」があつ晴れ認定品にノミネートされ、岡山・備後を知り尽くした「ふるさとあつ晴れ認定委員」7名による品評の結果、新庄村の「サルナシ」を含む5件が「あつ晴れ！大賞」に認定されました。

【お問い合わせ先】

〒717-0201 岡山県真庭郡新庄村 2008 番地 1
 新庄村役場 産業建設課内 メルヘンの里特別村民制度運営協議会事務局

Tel. 0867-56-2628 Fax. 0867-56-2629
 sangyoukensetsu@vill.shinjo.lg.jp