



「食の都庄内」ショートレシピ動画 第2弾
 庄内の伝統食材「油揚げ(あぶらげ)」でつくる
 「ドーンと！ネギ味噌チーズ焼き」公開中！

「食の都庄内」ブランド戦略会議※では、今年度から、若い世代に向けて庄内の伝統食材の認知度拡大を図るため、スーパーで手に入る伝統食材を使ったショートレシピ動画を制作しています。

このたび第2弾として、「油揚げ(あぶらげ)」を使ったショートレシピ動画を「食の都庄内」公式SNSで公開しましたので、周知に御協力くださるようお願いいたします。

※管内の市町及び庄内総合支庁の各課で構成する「食の都庄内」の推進機関。(事務局：庄内総合支庁地域産業経済課)

【ショートレシピ動画(第2弾)概要】

1 タイトル

庄内の伝統食材「油揚げ(あぶらげ)」でつくる「ドーンと！ネギ味噌チーズ焼き」

2 動画の内容

約30秒の動画で、上記レシピの作り方を紹介

《庄内の伝統食材「油揚げ(あぶらげ)」とは》

庄内地域では、「厚揚げ」のことを「油揚げ(あぶらげ)」と呼びます。

大ぶりでジューシーな味わいが特徴で、孟宗汁や芋煮など、庄内の郷土料理には欠かせない食材です。居酒屋などではその形から「ざぶとん」とも呼ばれ、ネギをのせて醤油と七味をかけたシンプルな料理は、お酒のつまみとしても親しまれています。

《今回のショートレシピ動画の内容》

食べやすくカットした油揚げ(あぶらげ)に、味噌、きび砂糖、みりん、小ネギを混ぜて塗り、チーズをのせてトースターで焼いた後、残りの小ネギを散らして完成。

3 レシピ考案・動画制作者

えのもと みほ
 榎本 美歩 氏 (管理栄養士、インスタグラマー、鶴岡市在住)

4 動画を公開する公式SNS (10/22 公開)

「食の都庄内」の公式SNS (Instagram、YouTube、Facebook) で公開



公式
 Instagram



公式
 YouTube



公式
 Facebook



5 今後の予定

今後さらに3種類の庄内の伝統食材を使った動画の制作・公開を予定しています。(伝統食材：赤かぶ漬け、干し柿、酒粕)