

きんちやく袋

きんちやく袋に、地元食材ぎっしり。
庄内の人・海・土・自然が生きてる！

①うす揚げ

(佐々木蔵治豆腐店：酒田市(旧松山町))



佐々木豆腐店さんの薄揚げ(油揚げ)は、かつて旧松山藩に献上品として納められていたとのこと。歴史あるその手揚げの製法は今に受け継がれ、「知る人ぞ知る味」として酒田の人々に支持されています。



②飛魚(とびうお) (飛島産)

醤油ベースのスープのだしに使用しているのは、飛島の飛魚。今回の鍋700杯のために、180尾の飛魚を使用しています。庄内では、ラーメンなどにもよく使用されています。



③がさえび/甘えび (鼠ヶ関港)

えびの濃厚な甘さを、スープの中に投入しました。庄内浜で獲れた「がさえび」は、非常に甘く美味。焼いたり、から揚げにしたりすれば、酒のつまみとしても最高です。



④水(ミネラルウォーター) (ブルボン「天然名水・出羽三山の水」)

もちろん、料理に一番重要な「水」も、地元ものにこだわりました。出羽三山の地下水系より採取したミネラルウォーターです。ブルボンさんの工場は、羽黒町にあるんですよ。



⑦鮭(サケ) (由良港)

由良港前浜の定置網でとれた、新鮮な鮭です。



⑧鱈(たら) (酒田港)

冬の庄内浜と言えば、やっぱり鱈。どんがら汁の季節はまだちょっと早いので、今回は地元の鱈の身のみを使用。



⑨するめいか (酒田港)

庄内浜で一番水揚げの多い水産物。「するめいか」。山形丸魚酒田営業所のすぐそばで水揚げされたするめいか美味しさ、ぜひ味わってください。



⑩さざえ (鼠ヶ関港)

袋の中には、なんと黄沢にもサザエも入れました(わずかですが)。宝箱のなかの宝石を探るように、探してみてください。



⑫にんじん しいたけ ごぼう (平田・遊佐産)

にんじん、しいたけ、ごぼうも全部、地元のもの。魚だけじゃなくて野菜もいっぱい入った、栄養バランスのいい「んめちや鍋」になりました。



⑭岩のり (由良港)

試作段階でなかなかよい海苔にめぐりあえず、「地元産」を諦めかけた庄内浜文化伝道師が、奇跡的に出会った庄内浜産の岩のりです。



⑬赤ねぎ (平田産)

トッピングには平田赤ねぎ。ワインレッドを特長とするこのねぎは、生では辛いですが、熱すると甘みを出すのです。



⑤塩 (酒田産)

飛島沖の海洋深層水の塩を使用しています。



⑥からどり (藤島産)

納豆汁には欠かせない食材、からどり。からどりとはい「からどり芋の芋がら」のこと。今回はきんちやく袋をぎゅっと縛るヒモとして使用しています。