



水分量が多く、火を通して柔らかいその身は、お刺身・煮物・バター焼きなど、どんな料理にしても美味しく食べられる。特に、つぶ貝特有のアブラと呼ばれる唾液腺も入っていないので、初心者にも安心な食材である。貝本来の食感や甘み、出汁を楽しんでみては。

ごまつぶ

鹿部の今が旬な食材



しかべタイムズ

しかベタイムズは鹿部温泉観光協会が、鹿部の旬な食材や、鹿部の仕事に関わる魅力ある人、観光情報、鹿部の旬な情報などをお届けしていきます。

今月の旬な鹿部人 **木元 秀耶** さん
 株式会社海鮮商店 常務取締役 **木元 宏耶** さん
 工場長 **木元 宏耶** さん



私達は普段から前浜の海の幸を食べている漁師さんが美味しいという魚介は絶対美味しい！という信条のもと、度々漁師さんに試食をしてもらってはヒントを得て、商品を開発しております。ヒット商品「ポイルつぶ」は、水揚げされた段階から落ち続ける鮮度を、いかに早く加工するかに着眼点を置いて、余計な味付けはせず、鹿部産のつぶ貝に自信を持って製造しております。これからも前浜の海の幸で消費者の皆様にご喜びをお届けしていきます！

お酒のつまみにもってこいの一品！

「つぶ串バター焼き」 今回のお料理は 滝野幸子さん

【材料】

ごまつぶ7~8個、バター30g、サラダ油大さじ2、塩コショウ適量、柚子胡椒・山椒などお好み

【作り方】

- ・金槌などで殻を割り、綺麗に殻から身を取り除く
- ・3~4個づつ串に刺す
- ・サラダ油を引いてつぶ串を入れる。中火で焼き色が付いたら裏返す。
- ・2~3mmのサイコロ状にしたバターをつぶの上に置いて蓋をする。
- ・バターが溶けたら塩胡椒をまぶす。
- ・お好みで青のりや柚子胡椒をかけて完成

【このレシピのポイント】

火加減に尽きます！固くなってしまいますので弱火から中火程度の火加減で火を通し過ぎないようにお召し上がりください。 ※サイトではべろつぶで紹介しておりますが、ごまつぶでも代用可能です。



日本最大のレシピサイト
クックパッドに掲載中！
"鹿部さっちゃんクック"
で検索してね！！

検索

私が担当しております！

鹿部温泉観光協会
金澤 佑



令和5年 8月 第20号 隔月発行

"イオン北海道様と海岸清掃活動を実施しました！"

総勢50名でおよそ2時間、たっぴりのゴミを拾うことが出来ました。今後も事業が繁栄することを願って、皆様一人一人のご協力よろしくお願い致します！

