



おいしいそな
料理がこぼれ
だね!

食材の持つチカラで健康に

“生薬の里 美郷”構想 「みさとやくみぜん」の 認定メニューをご紹介します

町は、“生薬の里 美郷”構想に基づき、カンゾウをはじめとする生薬の試験栽培や、地域住民や観光客の憩いの場として平場の森(葉樹園)の整備、ホオノキの植樹などの事業を進めています。また、合わせて生薬を含め健康に良いとされる地元野菜をはじめとした食材について

広めようと設立された団体「みさとやくみぜん」も活動しています。

今回、みさとやくみぜん指定食材と美郷町産食材とともに一品以上使い、安心・安全面に配慮して作られた料理として認定されたメニューをご紹介します。

やくぜん酒粕豚汁麺

酒粕入りスープに自家製野菜をたっぷり入れた味噌味のラーメン。これからの時期だけでなく、夏場の冷房冷えもやさしく温め、一年を通して人気があります。



ろくごうドライブイン ☎0187(84)2277

旬彩 美郷汁

美郷町産の旬の野菜をたっぷり使ったふんわりと酒粕が香る具だくさん汁です。美郷雪華酵母日本酒の酒粕と美郷雪華味噌を使用した、オール美郷の一品です。



Genpatery ☎ 0187(73)5478

美郷雪華水まんじゅう

六郷の名水と美郷雪華の酒粕、葛を丹精込めて練り上げてなめらかな舌触りの水まんじゅうに仕上げました。
※夏季限定販売のため現在は販売していません。



お菓子のくろまる ☎0187(84)1472

みさと焼き

厚揚げに美郷町で製造された納豆を混ぜた味噌を塗り、チーズや美郷町産のクルミを散らして香ばしく焼き上げました。発酵食品の相乗効果をおつまみにも。



呑み処 無双 ☎ 0187(84)1833

ニテコ名水膳

寄せ豆腐や豆腐・おからを使った二種類のハンバーグといった自家製豆腐料理を中心に、美郷町産の旬の野菜を取り入れました。ヘルシーなお腹も満たされる健康膳です。



ニテコ名水庵 ☎0187(84)0062

薬膳ハンバーグ定食

食感を残すように潰した五葉豆(枝豆)をハンバーグに練り込みました。ご飯はお店で玄米を発芽させた発芽玄米です。美郷町産の野菜とともに食物繊維も摂取できます。



ギャラリー カフェ コムニタ ☎ 0187(73)5037



美郷雪華 酒粕むしどら

酒粕の華やかな香りがほどよい、ソフトな口当たりの蒸しどら焼きです。このほか、美郷雪華プリン、美郷雪華パン、美郷雪華サブレも認定されています。



美郷雪華プリン



美郷雪華パン



美郷雪華サブレ

菓子舗 亀太郎 ☎0187(84)1475

「みさとやくみぜん」認定メニューとして申請するためには、みさとやくみぜんが主催する講習会等を受講する必要があります。こちらはメニュー申請を考えている方向けの講習会となりますが、食と健康に関心のある方もぜひご参加ください。

日時●11月6日(火) 午後3時から(2時間程度)
会場●美郷町住民活動センター(畑屋字街道東)
参加料●無料
持ち物●筆記用具、エプロン
申込方法●11月2日(金)まで下記へお申し込みください。

申・問●町商工観光交流課 交流・商工班 ☎0187(84)4909

美郷雪華 コレクション2018

町オリジナル品種のホワイトラベンダー「美郷雪華」から採取した「美郷雪華酵母」はさまざまな商品へ活用されています。6月のコレクション発表会後に発売された商品をご紹介します。



美郷雪華味噌

美郷雪華酵母を使い、塩分は控えめに抑えながらも風味豊かな味噌に仕上がっています。美郷雪華味噌で作った焼きおにぎりは、毎年行われるJAL・美郷水環境保全キャンペーンでも好評です。

【販売店】道の駅雁の里せんなん、湯とぴあ雁の里温泉、イオンスーパーセンター美郷店・みさと彩り市場

照井味噌醤油醸造元 ☎0187(82)1417



奥清水 「美郷雪華」 純米原酒ひやおろし



春霞 「美郷雪華」 純米ひやおろし

一度火入れを行ってから貯蔵し、ひと夏じっくり経過してほどよく熟成したお酒です。搾りたての粗さが取れ、味わいにまろやかな丸みと深みが加わったこの時期のお楽しみです。

【販売店】町内酒飯店ほか

奥清水●株式会社高橋酒造店 ☎0187(84)1201
春霞●合名会社栗林酒造店 ☎0187(84)2108