

秋田の山菜和風料理



みずのこぶと
わらびの生姜和え

みずのこぶとわらびの水を切り、
調味料・しょうがのすりおろしと
彩りの菊を一緒に混ぜ合わせ、
一晩置いたら完成！



ぜんまいの
炒り煮

ぜんまいと人参、さつま揚げなどと
一緒に炒り煮に！
ご飯にもお酒にも合う山菜料理の
代表的な一品です♪



こごみの
ゴマ和え

こごみの水を切り、練りゴマと調味料を
合わせたものと混ぜ合わせるだけ！
簡単で美味しい
ゴマ和えの出来上がり！



みずと牛肉の
南蛮炒め

みずと牛肉をピリ辛に
仕上げた逸品。
みずのシャキシャキした食感を
お楽しみ下さい☆



ふきの煮物
(きやらぶき)

こちらも秋田の山菜料理には
定番の一品。
甘辛く煮詰めた懐かしの味！

この他にも、
くさくとにしんと
厚揚げの煮物(味噌味)や
天ぷら・酢味噌和え・
味噌汁の具としても
大人気♪

