

5月の特産品メニュー

2012年5月7日～31日まで



人参の子和え・しめ鯖・ 長いものしょうゆ漬け



人参の子和えは、真たらの子を使って和えます。真たらの子が、安価で容易に手に入るので、大変ポピュラーな家庭料理。

八戸港の沖合いの漁場で捕れるさばを、新鮮なうちに加工できる八戸のしめ鯖が人気。



長いものは、国内流通量の4割が青森産で、日本一。



イカメンチ

イカのげそを細かく刻んで、メンチ状にして、揚げたり焼いたりしたもの。家庭によって、野菜を入れたり、焼き方もいろいろ。



せんべい汁

せんべい汁とは、肉や魚、野菜やきのこ等でダシを取った汁の中に、「おつゆせんべい」「かやきせんべい」と呼ばれる特製の南部せんべいを割って入れる料理。近年、B級グルメで大人気！



津軽漬け

めのご飯には、津軽づけ。市販されているものには、数の子が入っているものも多いですが、庶民の家庭では数の子なしも一般的。