

地産地消風

おにぎりバイキング & 初秋のおかず

おにぎり三種

白米おにぎり

お米(あきたこまち)
梅漬け
梅干し
大葉

佐々木彰さん(大仙市)
梅は三種町(山本町)産
梅は王隠堂誠海さん(奈良県)
大仙市産

雑穀おにぎり

お米(あきたこまち)
古代米(朝紫)
雑穀(ひえ、あわ、きび)
押し麦

佐々木彰さん(大仙市)
岩出健市さん(由利本荘市)
小さな野菜畑(岩手県岩泉町産)
種山直売組合(岩手県気仙郡)

玄米おにぎり

お米(あきたこまち)
藻塩

早津一仁さん(大潟村)
男鹿半島振興会(男鹿市)

漬物三種

キュウリの芥子漬け
ナス漬け
ミョウガの梅酢漬け

キュウリ
ナス
ミョウガ

大仙市産
大仙市産
大仙市産

寒鞠漬け

オクラ
食用菊
長芋
寒鞠

大仙市産
横手市(十文字町)産
青森県産
熊谷カズ子さん(秋田市)

サツマイモの茶巾しぼり

サツマイモ
リンゴ

大仙市産
秋田県南産

煮物

ニンジン
シイタケ

安田一政さん(男鹿市)
JAおばこ(大仙市)

卵料理二種

卵
ウナギ
ネギ

滝田鶏場(秋田市河辺)
国産
安田一政さん(男鹿市)

味噌汁

クロモ
ミョウガ
煮干し

男鹿市産
大仙市産
無茶々園(愛媛県)

地元で取れた食材、生産者や産地がわかる食材をリストアップしました。
調理・加工は谷口篤子と其田知佳子が行いました。