



問とわだ産品販売戦略課 ☎ 516743

とわだ産品販売戦略課 検索

募集

おいしい十和田キッズソムリエ検定
こどもやさしい楽校受講者募集

「おいしい十和田キッズソムリエ検定～こどもやさしい楽校」は、平成23年度から始まり今年度で第3期目となります。ナビゲーターは、本市出身のフリーアナウンサーでアクティブ野菜ソムリエの上明戸華恵さんが務めます。

今年度は長芋の植え付けや収穫体験、野菜カレンダーの作成のほか、毎回、野菜の食べ比べを行います。十和田産の野菜の魅力を学び、「おいしい十和田キッズソムリエ」を目指しましょう！



対象 小学4～6年生のかた
とき 6～11月の間で全4回
第1回目は6月8日(土)午前

費用 第1回目1人1,500円(体験料、昼食代含む)
※開催回によって金額が異なります。

※保護者のかたや兄弟での参加も可能です。また、4回すべてに参加できなくても受講できます。

募集

十和田湖畔地区のお店に朗報♪



「十和田湖ひめます」で
魅力アップに取り組むお店
を募集します

対象者 十和田湖畔地区の飲食店や宿泊施設など
対象商品 十和田湖ひめますを使ったメニューなど

特典1 メニューコンサルティング

フードクリエイターのタナカトウコさんによる盛り付けのチェックや、お品書きでおいしく見せるコツの伝授などのメニューコンサルティングが受けられます。



フードクリエイター
タナカ トウコ さん

広告代理店勤務を経てフリーランスに。保有資格は野菜ソムリエ、ベジフルビューティーアドバイザーなど。主な活動は、日本野菜ソムリエ協会HP「菜果図録」コラム執筆、ファミリーマート「野菜ソムリエが考えた三ツ星パスタ」商品監修、パナソニックカタログでのレシピ提案、書籍『毎日おいしいトマトレシピの刊行』など。

特典2 情報を発信

メニューコンサルティングを受けた店と料理は、ホームページなどで紹介します。

特典3 ひめます購入費用を支援

メニューコンサルティングを受けた料理には「十和田湖ひめます」の原材料費1kgあたり300円ずつ助成します。
※助成金は、十和田湖増殖漁業協同組合からの仕入れ額により調整します。

家庭で簡単！
米粉レシピ♪

豆腐と長芋のふわっと揚げ

米粉料理コンクールの応募作品をもとに、家庭で簡単に調理できる米粉レシピを紹介します。
(レシピ監修：クマガイクッキングスタジオ)



材料(4人分)

- 長芋……………200g
- ねぎ……………100g
- 木綿豆腐…200g
- 米粉……………100g
- 卵(Mサイズ)…2個
- 砂糖……………大さじ1
- 塩……………3g
- 揚げ油……………適量

作り方

- ①長芋は、皮をむいてすりおろしておく。ねぎはみじん切りにする。
- ②ボールに①とAを入れ混ぜる。
- ③大きめのスプーン(カレースプーンなど)で形を整えて170℃の油で約4分揚げる。

おすすめのポイント♪

冷めたらレンジで温めるとふわっとします。

※「米粉料理レシピ集&食べ歩きMAP」を無料で配布しています。市役所のほか、観光物産センター(アートステーショントワダ内)や道の駅とわだなどで配布しています。

TOPIC

十和田産ブルーベリーを使用した
生ジュースがJR東京駅で発売

十和田産のブルーベリーと青森県産果実を使った生ジュースがJR東京駅構内グランスタダイニングにある「野菜ソムリエのジュースキッチン 百果百菜」で4月15日から発売されています。ぜひ関東のお知り合いなどにお勧めください！
※販売期間は6月末までを予定しています。

品名 北の紫ミックス
～青森十和田ブルーベリー～
主な素材 ブルーベリー、りんご、スチューベン、桃

