

市民の皆さんが身近な場所で地場農産物を購入・消費する機会を増やし、津市の地場農産物への愛着と食と農への理解を深めてもらうため、「津産津消推進店」の登録制度を行っています。申し込み方法など詳しくはお問い合わせいただくか、市ホームページをご覧ください。

「津産津消推進店」では、地元で作られた新鮮で安全・安心な食材や、その加工品を提供しています。市民の皆さんも、ぜひ津市の自然に育まれた豊かな食文化を味わってください。

対象・条件

- 津市内の飲食店、ホテル、旅館、高齢者施設、福祉施設、医療施設などの食材活用者や、直売所、量販店、小売店、菓子・その他加工食品を製造する事業者
- 安全・安心に配慮し通年で提供していること
- 津市産食材の利用や販売について、店頭やメニューへの表示やPRなど積極的な取り組みを行う等の基準を満たすこと など

Tsu city RESTAURANT つ乃めぐみのおいしいレシピ

米粉のケーキサレ



具材は季節の野菜を使って、彩りを考えてみよう！今回は緑色にピーマンを使ったけど、インゲンやブロッコリーなどもいいね。ウインナーの代わりにベーコンやハムを使ってもおいしいよ♪



材料等(4～6人分)

- | | |
|--|--|
| <p>A</p> <ul style="list-style-type: none"> 米粉…100g ベーキングパウダー…小さじ1 砂糖…大さじ1 塩…小さじ1/4 卵…2個 米油…80g 牛乳…大さじ1 玉ねぎ…1/2個 | <ul style="list-style-type: none"> 赤パプリカ…1/3個 ウインナー…3本 ピーマン…1/2個 チーズ…30g 米油(炒め用)…小さじ1 塩、こしょう…少々 型(15cm) オーブンペーパー |
|--|--|

作り方

- ① 玉ねぎ、赤パプリカ、ピーマンを1～1.5cm角に切る。ウインナーを5mm厚に切る。チーズを1cm角に切る。
- ② フライパンに炒め用の米油を入れ、①(チーズ以外)に塩、こしょうを加えて中火で炒め、冷ます。
- ③ Aをボウルに入れて軽く混ぜる。
- ④ 別のボウルに卵を入れて軽く泡立てる。米油を少しずつ加えて混ぜ、最後に牛乳を加えて混ぜ合わせる。
- ⑤ ④に③を加え、混ぜ合わせる。
- ⑥ ⑤に②の具とチーズを加えて混ぜ、型に入れる。
- ⑦ 170℃に予熱したオーブンに入れ、35～40分焼く。
- ⑧ 型から出し、冷ます。

「つ乃めぐみ」ってだあれ？

津市の農林水産物の魅力を伝えるアイドル。地元の生産者さんが贈ってくれたシイタケの三度笠、キャベツの道中合羽、コウナゴの耳飾りを身に着けています。

今回は、津市産の食材をふんだんに使用する人気企画「つ乃めぐみ料理教室」から、「米粉のケーキサレ」をご紹介します。次回をお楽しみに♪

めぐみが歌って踊るPR動画をチェック！



津市農林水産物利用促進協議会ホームページ

