

産直所だより・白神街道ふじさと

おすすめ商品

世界自然遺産・白神山地が育んだ、ミネラル豊富な「たけのこ」や「山菜」の数々が、白神街道ふじさとでお買い求め頂けます！ぜひ旬の味を堪能して下さい！！

①たけのこ…500円/1袋
(5月下旬)

②ぼんな…450~500円/1袋

③ごみ…100~200円/1パック

④しどけ…450~600円/1袋



▶多種多様な山の幸が満載です。

『たけのこ祭り』を

6月1日に開催します！

主役のたけのこの他に、旬の山菜などが店頭に並ぶ『たけのこ祭り』。6月1日に開催されますので、ぜひ山の幸を見て・味わってください！



▲白神街道ふじさと

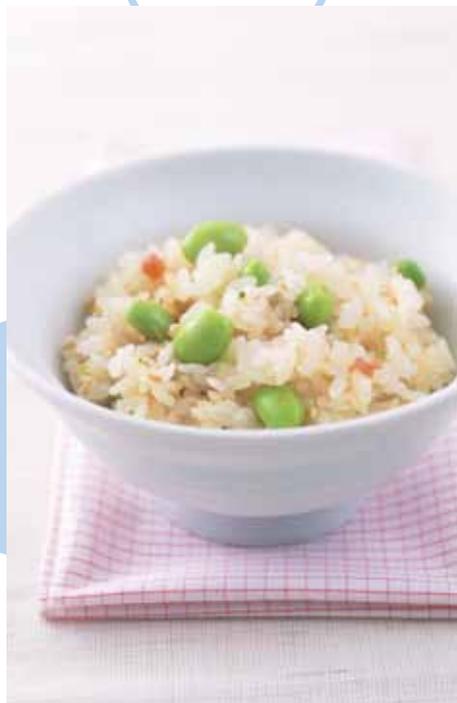
☆店舗紹介

広大なブナ原生林が育んだ、わさびや山菜など多くの農畜産物を取り揃え、またそれらを材料にした加工品も販売しております。秋には新米を使い、きりたんぼセットの地方発送も行っております。

お問い合わせ先

0185-771-4114

旬の料理コーナー



エダマメの梅ご飯

■材料 (4人分)

- 米……………米用カップ2(300g)
- 水……………400ml
- 梅干し……………1個(20g)
- 酒……………大さじ1
- A 塩……………小さじ¼
- しょうゆ……………小さじ1
- エダマメ(さや付き)……………150g
- いりごま(白)……………大さじ2

■作り方 (1人分316kcal)

- (1) 米をといで炊飯器に入れ、分量の水に30分以上漬けます。Aの調味料と梅干しを丸ごと加えて混ぜ、ご飯を炊きます。
- (2) エダマメは塩小さじ½(材料外)をよくもみ込んでから、熱湯で4~5分ゆでます。さやから豆を取り出します。
- (3) ご飯が炊き上がったら、梅干しの種を除いて果肉をちぎり、ご飯に混ぜます。食べる直前にエダマメといりごまを加えて、全体に混ぜます(おむすびにもお薦めです)。

