

新潟の全国丼サミットで行列

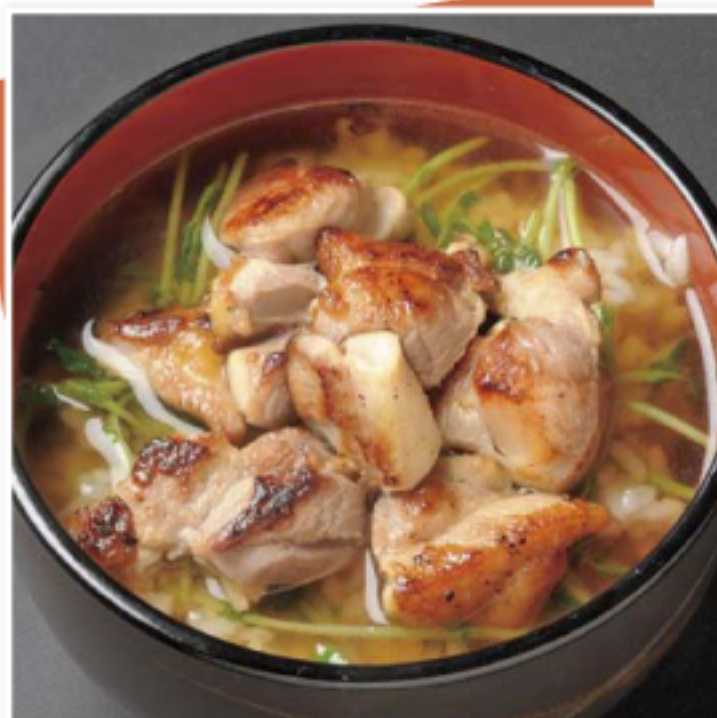
ふくしま復興丼

ふくしまの風味、うまさが凝縮！



ふくしま復興丼とは……

昨年11月新潟市で開催された全国丼サミットに、福島県から出場した丼です。「ふくしま復興丼」と命名され、サミットでは行列ができるほどの人気ぶりでした。全国に発信されたふくしまの味の魅力、ぜひ食べてみてください！



ふくしま復興丼

1 川俣焼きシャモスープ丼

豊かなコクと風味が人気の「川俣シャモ」は、すでに名物の「親子丼」がありました。新しい料理を開発するため、試行錯誤を重ねました。川俣シャモの風味と食感を生かすため、シンプルに塩、コショウで味付け、特製のだし汁で仕上げました。

モモ肉の香ばしさとかつお・昆布ペーシのだし汁はよく合い、彩りの良い豆苗も食欲をそそります。江戸時代から、食用としてさまざまな調理法が試みられてきた「川俣シャモ」。「川俣町を元気にしたい」という復興への思いを乗せて、また美味しい食が一つ加わりました。



自慢の丼で 福島の魅力を発信

池田さん◆揚げ目をつけて焼いた川俣シャモは、カリッとした香ばしさとプリッとした柔らかさを楽しめませ。さっぱりとした味わいのなかに、にんにくと唐辛子が効いていますよ。

遠藤さん◆ご飯とだし汁が川俣シャモのじやまをしておらず、シャモ本来のうま味を堪能できます。お茶漬けのようにさらさらと食べやすく、お酒にもよく合う一品です。



川俣町農業振興公社 川俣焼きシャモスープ丼考案者
遠藤 勝浩さん 池田 義寛さん

川俣町農業振興公社 ☎024(566)5860



ふくしま復興丼① ふくしまやきとり丼

伊達鳥のモモ肉、皮、つくね肉を使った三層の焼き鳥に加え、イカ人参などをぜひにのせました。まちなかイベントなどで提供しています。

ふくしまやきとりの会(鳥安) ☎024(522)9897



ふくしま復興丼② 伊達のもつ煮丼

伊達ハーブ高のレバー、そで肉をふんだんに使い、特製たれでじっくり煮込みました。肉のコクとうま味が引き出されています。

伊達のもつ煮丼事務局(日新殖産) ☎024(577)3112

復興丼は
それぞれに
おいしさが
ギュッと詰まっています