

スープのコクが決め手

秋田のきりたんぼ鍋

ご飯好きにとって、新米の季節は、天高い秋とともに食事どきが楽しみである。

その新米をふんだんに使った秋田特産の「きりたんぼ」を、鍋料理の材料といっしょに送ってくれる「佐田商店」をご紹介します。

発泡スチロールのケースのなかには、比内鶏、ササガキゴボウ、マイタケ、半づきの秋田米のご飯でつくっただまこもち、ネギ、セリ、糸こんにゃく、比内鶏生スープ、ちよつと焦げ目のついたきりたんぼ、鳥海山の自然水までが詰め合わせられている。このまま鍋に移して火にかけるだけで簡単なうえ、味つけも本格的だ。

秋田に旅したような感じの気の利いた鍋セットである。

炊き立てご飯を秋田杉の棒に握りつけて焼くその香りもよいが、比内鶏のガラをふんだんに使ったコクのあるスープが決め手のようにも思える。

私は気の張る来客のときなど、最後のごちそうにご飯代わりにこの鍋の取り寄せを作つて、とても重宝している。

大正創業の店で、地元の人たちも買い求める店だそう。このごろ冷凍品も見かけるけれど、これには手作りのおいしさがある。二人分三千六百円から。

●佐田商店

秋田市土崎港中央1-1-1

TEL 0120-339090

FAX 018-845-4171

日曜・祝日休

秋田特産のきりたんぼに鍋料理の材料をそろえて

