




酒田市雇用創造協議会 第1期 レシピ一覧 (平成25年7月～平成28年3月)

No.	商品名	写真	商品概要
1	こめっこイカ丸くん		米粉と庄内麩の生地の中にトビウオだしを入れ、タコではなくイカを使用しました。
2	酒粕ドレッシング		酒田といえば“酒”。その酒田の有名な酒蔵で厳選された酒米から作られた酒粕を使用した万能ドレッシング
3	酒田のイカ丼 アミエビ魚醤と梅肉で イカソテー丼		全国有数の水揚げ量を誇る酒田の「スルメイカ」と「庄内米」、隠し味「魚醤」を加えた酒田のイカ丼
4	酒田のイカ丼 酒田港新名物 「スルメイカ丼」		全国有数の水揚げ量を誇る酒田の「スルメイカ」と「庄内米」、隠し味「魚醤」を加えた酒田のイカ丼
5	酒田のイカ丼 イカスミのリゾット		全国有数の水揚げ量を誇る酒田の「スルメイカ」と「庄内米」、隠し味「魚醤」を加えた酒田のイカ丼
6	酒田のイカ丼 スルメイカの三味天丼		全国有数の水揚げ量を誇る酒田の「スルメイカ」と「庄内米」、隠し味「魚醤」を加えた酒田のイカ丼
7	酒田のイカ丼 酒田スルメイカタ日丼		全国有数の水揚げ量を誇る酒田の「スルメイカ」と「庄内米」、隠し味「魚醤」を加えた酒田のイカ丼
8	酒田のイカ丼 米粉せんべいと スルメイカのリゾット		全国有数の水揚げ量を誇る酒田の「スルメイカ」と「庄内米」、隠し味「魚醤」を加えた酒田のイカ丼

酒田市雇用創造協議会 第1期 レシピ一覧 (平成25年7月～平成28年3月)

No.	商品名	写真	商品概要
9	酒田のイカ丼 庄内浜スルメイカの アミ魚醤漬け丼		全国有数の水揚げ量を誇る酒田の「スルメイカ」と「庄内米」、隠し味「魚醤」を加えた酒田のイカ丼
10	K I T 酒田お土産品 いかめし		酒田の「米」「イカ」「トビウオ」お土産品開発プロジェクト商品。酒田産イカ・米を使用したいかめし。
11	K I T 酒田お土産品 庄内めんこいいかぼつ ぼ		酒田の「米」「イカ」「トビウオ」お土産品開発プロジェクト商品。酒田産イカに鮭のすり身を詰めてテリーヌ風に仕上げた一品。
12	K I T 酒田お土産品 イカのフイヤベース風 リゾット		酒田の「米」「イカ」「トビウオ」お土産品開発プロジェクト商品。酒田産イカをたっぷり使った酒田米のリゾット。
13	K I T 酒田お土産品 とび魚だし入りこんにゃく		酒田の「米」「イカ」「トビウオ」お土産品開発プロジェクト商品。とび魚だしを練り込み、旨味たっぷりのこんにゃくにゃく。
14	K I T 酒田お土産品 米粉・ブラックペッ パー入りこんにゃく		酒田の「米」「イカ」「トビウオ」お土産品開発プロジェクト商品。米粉とブラックペッパーを練り込んだ新感覚のこんにゃくにゃく。
15	K I T 酒田お土産品 とび魚だし入り味噌 (チューブ入り)		酒田の「米」「イカ」「トビウオ」お土産品開発プロジェクト商品。飛島特産のとび魚だしの入った味噌。便利なチューブ入り。
16	K I T 酒田お土産品 柿酢イカ		酒田の「米」「イカ」「トビウオ」お土産品開発プロジェクト商品。飛島に伝わる漁師料理「酢いか」を食べやすくアレンジ。

酒田市雇用創造協議会 第1期 レシピ一覧 (平成25年7月～平成28年3月)

No.	商品名	写真	商品概要
17	鱈の白子茶碗蒸し 磯風味		酒田の冬の代表食材である寒鱈から取った濃厚な発酵だしをベースに白子の入った上品な茶碗蒸しに仕上げました。
18	ライスミルク プレーン味		酒田産の米粉を使った酒田ならではのライスミルク。上質な米の甘味が自然で素朴な味。
19	ライスミルク いちご味		酒田産の米粉を使った酒田ならではのライスミルク。酒田特産品のいちごを加えたフルーツライスミルク。
20	ライスミルク ヨーグルト味		酒田産の米粉を使った酒田ならではのライスミルク。酒田特産品のヨーグルトを加えたテイスターライスミルク。
21	ライスミルク ラ・フランス味		酒田産の米粉を使った酒田ならではのライスミルク。酒田特産品の洋梨（ラ・フランス）を加えたフルーツライスミルク。
22	みそ汁 芋煮汁風 (フリーズドライ)		芋煮をベースにじゃがいもをはじめ特産野菜の具たくさんみそ汁に仕立てました。お湯を注ぐと簡単に食べられるフリーズドライタイプのご当地みそ汁。
23	みそ汁 芋煮汁風 (レトルトパック)		芋煮をベースにじゃがいもをはじめ特産野菜の具たくさんみそ汁に仕立てました。温めて食べられるレトルトパウチタイプのご当地みそ汁。
24	みそ汁 納豆汁 (フリーズドライ)		寒い冬場に各家庭で作られる納豆汁をどんな季節にも手軽にすぐに食べられるフリーズドライタイプにしました。

酒田市雇用創造協議会 第1期 レシピ一覧 (平成25年7月～平成28年3月)

No.	商品名	写真	商品概要
25	みそ汁 納豆汁 (レトルトパック)		寒い冬場に各家庭で作られる納豆汁を温めて食べられるレトルトパウチタイプにしました。
26	みそ汁 孟宗汁		タケノコの季節の郷土食として食べられてきた孟宗汁をレトルトパウチタイプの食べられるご当地みそ汁にしました。
27	酒粕ドレッシング		平成26年7月に公開したレシピをバージョンアップ。ターゲットを大人に設定し、スパイスを加えてしっかりした味わいのドレッシングに仕上げました。
28	みそ汁 飛鳥風海藻汁 (フリーズドライ)		日本海に位置する飛鳥の家庭で愛されている海藻汁をフリーズドライのご当地みそ汁にしました。さまざまな種類の海藻が味わえます。
29	みそ汁 寒鱈汁 (フリーズドライ)		酒田の冬の風物詩である寒鱈汁。 いつの季節にもこの風味溢れる寒鱈汁を楽しめる、フリーズドライタイプ。
30	寒鱈汁塩味 (レトルトパック)		酒田の冬の食卓を彩る、塩味の寒鱈汁。鱈の旨味がしっかりと野菜にも浸み込んだレトルトパックタイプ。
31	ヨーグルトの 粉ドレッシング		ヨーグルトの特性とフリーズドライ加工を活かして「濃厚なのに爽やか」という特徴を持つ新感覚のドレッシング。乾燥タイプでサラダ以外にも用途多数。
32	ヨーグルト わさびディップ		濃厚なヨーグルトにわさびを組み合わせ、わさびの辛みがまろやかに包まれたディップです。肉・魚料理の付け合せや、パンのお供に。

酒田市雇用創造協議会 第1期 レシピ一覧 (平成25年7月～平成28年3月)

No.	商品名	写真	商品概要
33	ホエイのピクルス		水切りヨーグルト作成時に出るホエイ（乳清）を液に使用、さっぱりとした後味のピクルスに。栄養豊富で爽やかなホエイを活用したレシピです。
34	ほおずきジャム		食用ほおずきをふんだんに使ったジャム。紅茶を思わせる香りや、ほどよい酸味が上品。丁寧に裏ごしして種を除いているため、滑らかな舌触りです。
35	ドライほおずき		食用ほおずきの香りや甘味、酸味が濃縮されたドライフルーツです。チョコがけなどのアレンジもおすすめ。
36	ほおずきオイル漬け		ドライほおずきにオイルを加え、ほおずきの風味が濃縮されたオイル漬けに。加熱するとまた一味変わり、様々な料理に使えます。