

酒田市雇用創造協議会 第2期 レシピ一覧 (平成28年7月～平成30年5月)

No.	商品名	写真	商品概要
1	もち米の玄米甘酒		もち米で作った甘酒は甘みが強く販売例が少ない。例として「酒田まめほの香」で作るとほのかに豆の風味がする。
2	もち米の玄米アイスクリーム		もち米アイスを開発。トルコ風アイスのように、もっちり仕上げます。原料に「酒田まめほの香」を使用すると、ナッツアイスのような風味と食感が楽しめます。
3	もち米の玄米タルト		もち米でタルトを開発。皮は、もち米の玄米粉で中のクリームも玄米で作りました。
4	米粉&きな粉チョコ		庄内産の米粉と余目産のきな粉で作りました。余目産のきな粉のおいしさを味わえます。
5	米粉のホワイトソース		手軽に使えるように1人分2パック入りのホワイトソースを開発。米粉のほんのりした甘さが特徴。
6	玄米甘酒プリン		商品化しやすく、瓶入り的高级感のあるプリン。お米の種類を変えて食べ比べ販売も可能。
7	酒田のイカをプラスしたイカ肉まん		イカの食感を感じる本格中華の味。皮は酒田産米粉使用でもちっとした食感。冷凍3個入り
8	山の芋を使用したかまぼこ		天然の旨味調味料『あみえび醤油』使用。酒田産の「山の芋」を練りこんだやわらかい食感。
9	山の芋を使用したさつま揚げ		山の芋使用のかまぼこを揚げて香ばしい食感。酒田らしいパッケージ。かまぼことペアでお土産に最適。

酒田市雇用創造協議会 第2期 レシピ一覧 (平成28年7月～平成30年5月)

No.	商品名	写真	商品概要
10	酒田の野菜煎餅 (さつまいも)		庄内産米粉と酒田市宮野浦産のさつまいもを使用した煎餅。サクサクの食感で一度食べ始めるととまらない。ほんのり甘く飽きのこない味。
11	酒田の野菜煎餅 (浅葱)		庄内産米粉と酒田産浅葱を使用した煎餅。サクサクの食感で一度食べ始めるととまらない。ピリッと辛く浅葱の本来の味・香りを楽しめる。
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			