

— 下北まさプロジェクト —

おにぎり クッキング



in Shimofuro Cafe

下北半島の海と山が育てた
まさかりのめぐみクッキング

具



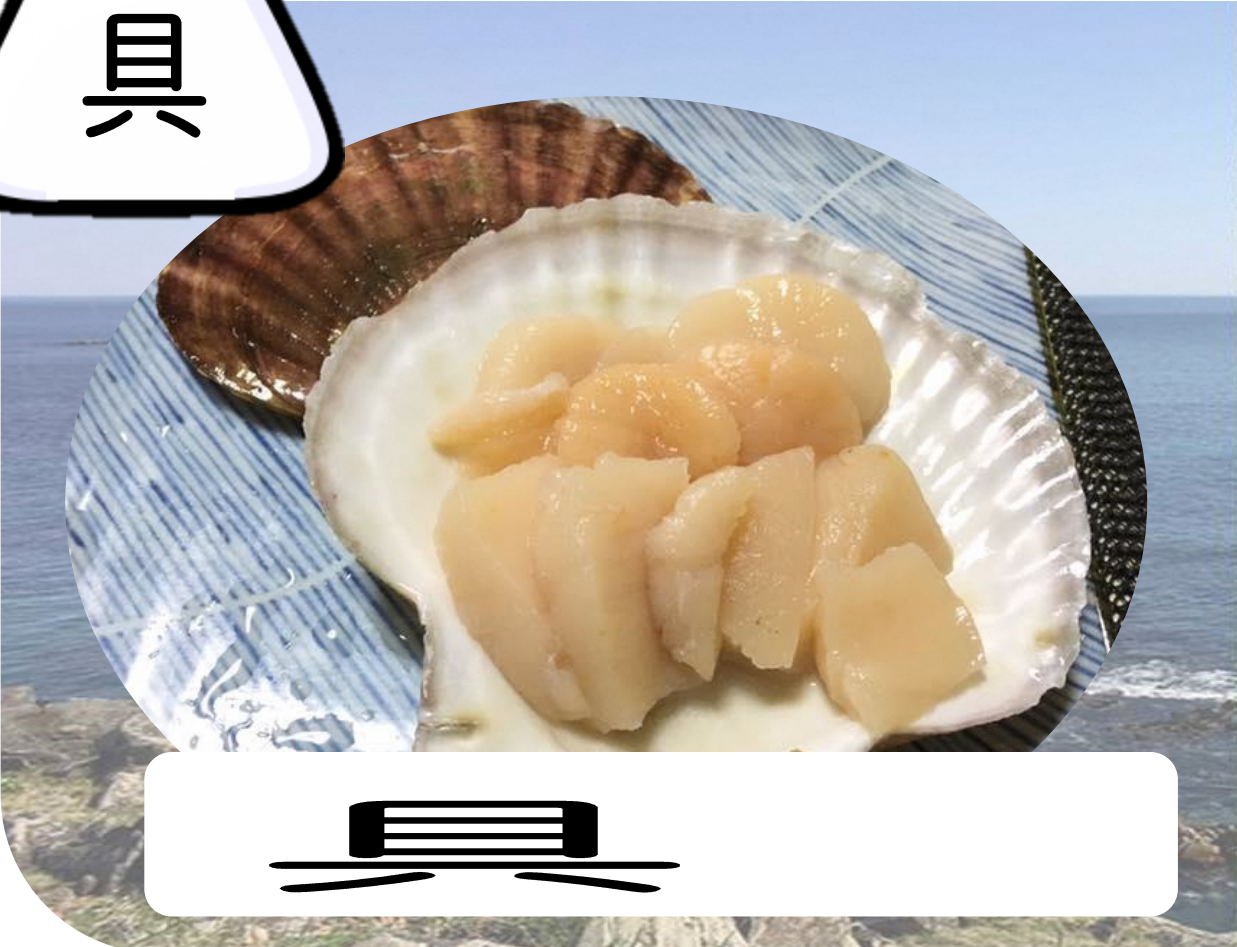
具

具
具



具

具



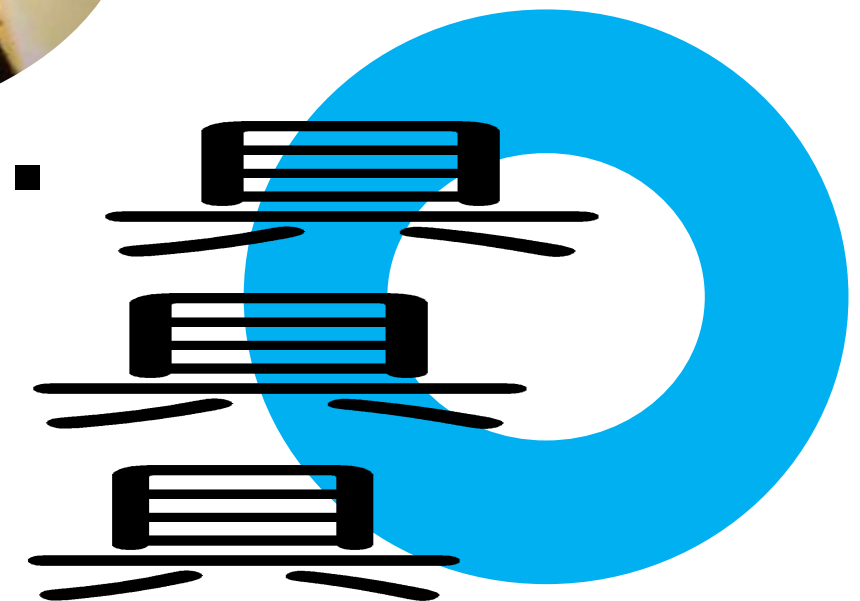
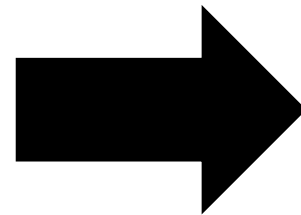
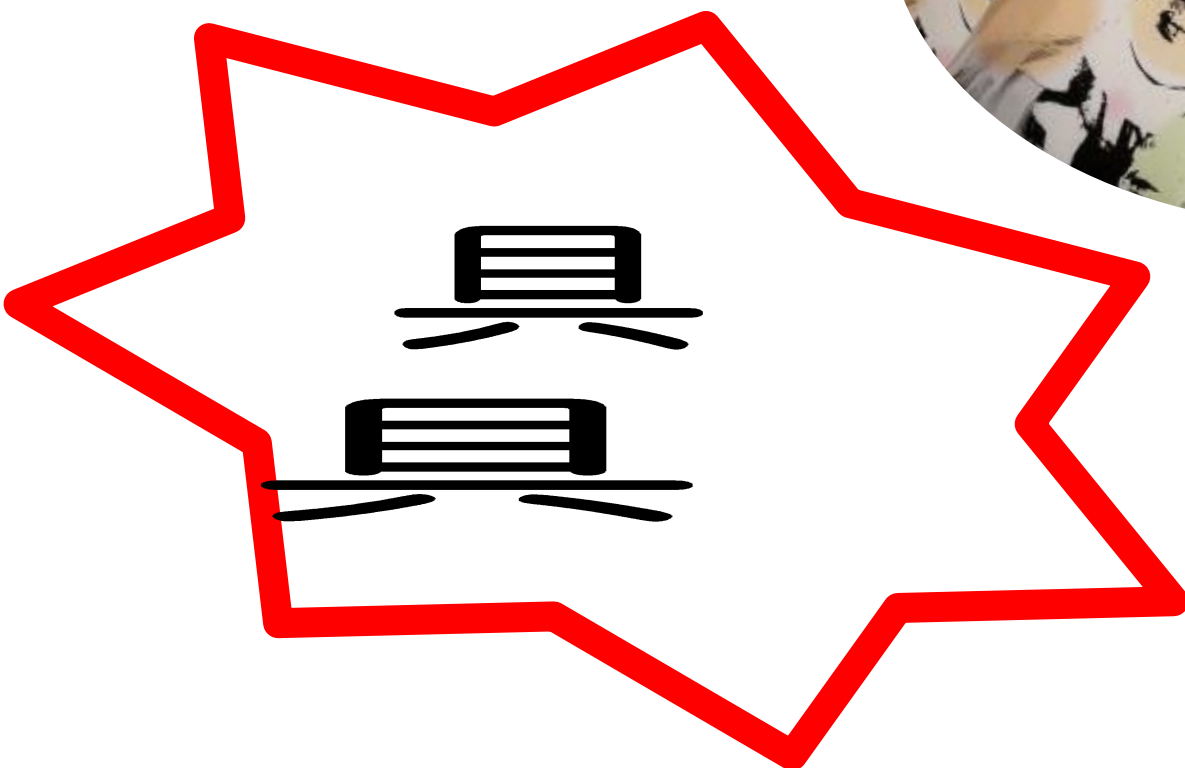
具

具



ほっかりん(東通村産)

- ほっかりん(東通村山崎孝悦さん)
- 下北の冷涼な気候に適した品種で、平成23年に登場。
- お米の柔らかさと粘りが強く、冷めても固くなりにくいいため、おにぎりやお弁当に最適です。

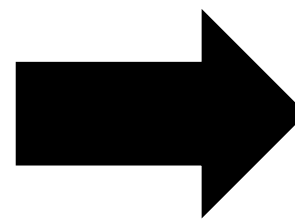


天然オバノリ(東通村尻屋産)

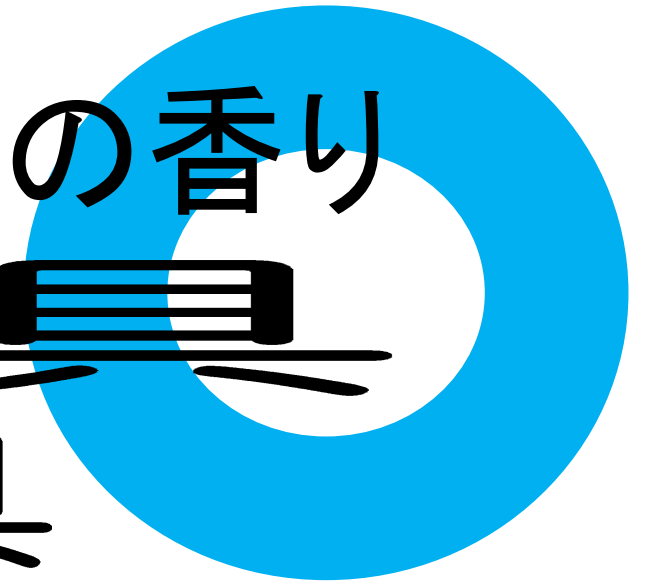
- オバノリ(スサビノリの仲間、大葉のり、磯岩のり)
- 大葉のように広い海苔
- 旬は2~3月頃
- 福島県以北の太平洋側に自生していて、板ノリの原料にするため養殖されている。



冬の津軽海峡と
太平洋の荒波

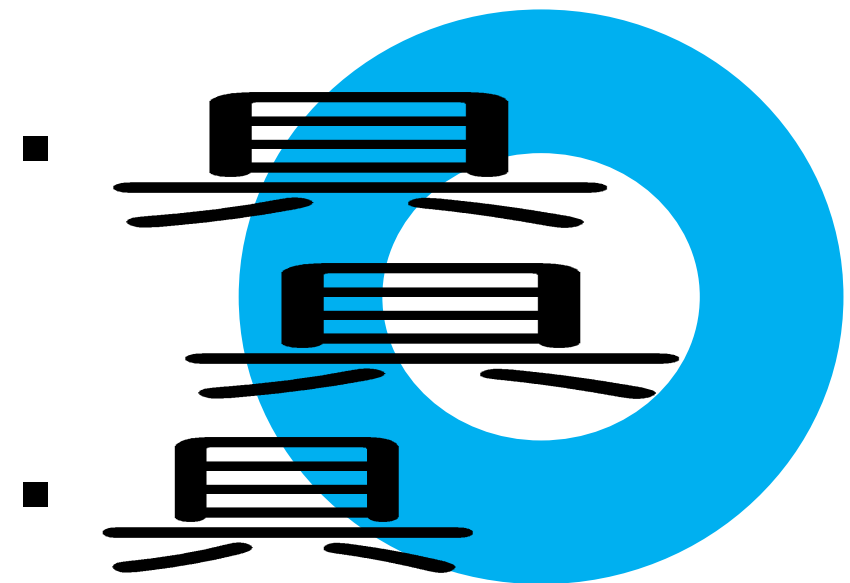
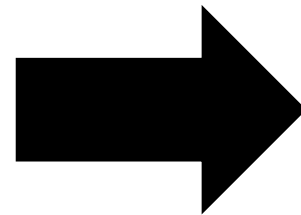
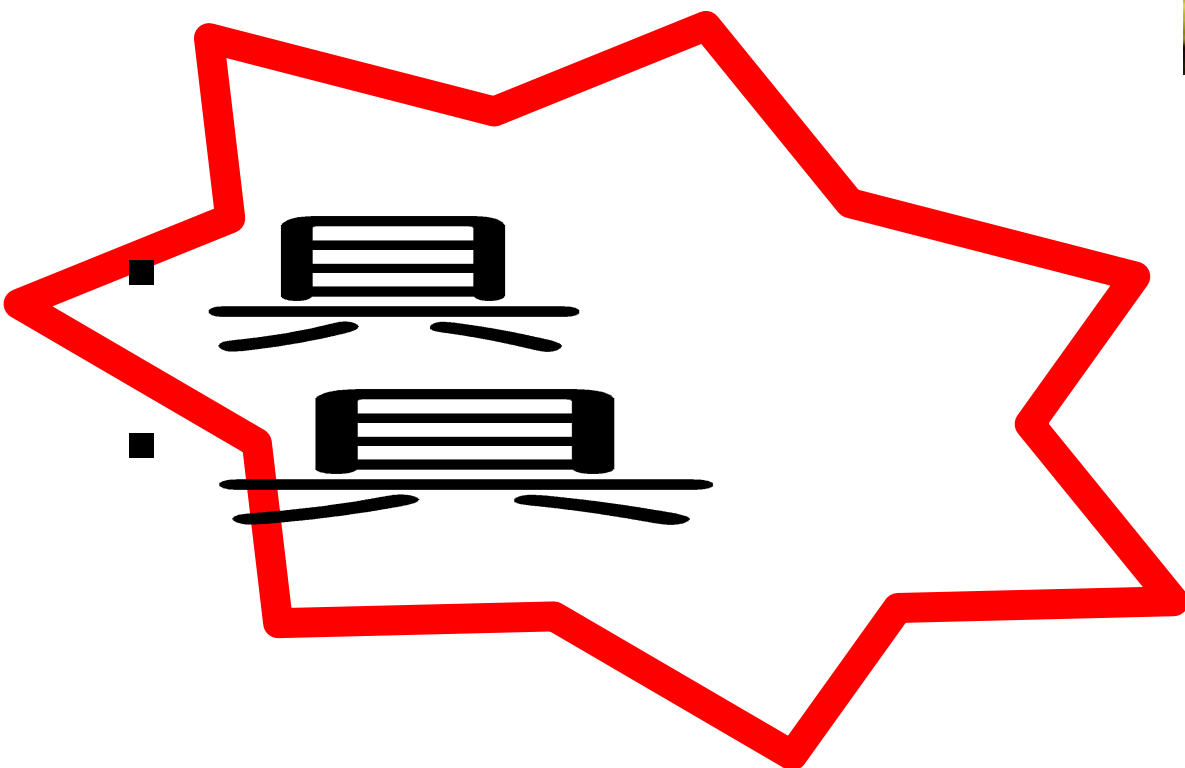


- ・磯の香り
- ・**貝**
- ・**貝**



外海地まきホタテ（東通村野牛産）

- 外海地まきホタテ
- （野牛のホタテ）
- 野牛漁業協同組合で販売！
- 旬は7～8月中旬

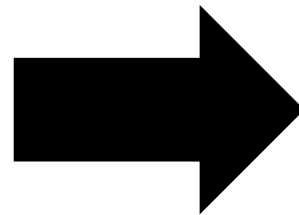


大畑わさび(山口養魚場)

- ・山口養魚場(大畑金山地区)で栽培。
- ・海峡サーモンに育つ稚魚や溪流サーモンの養殖を行う養魚場の上流にある。



恐山や朝比奈岳
から流れる良質
な伏流水



- ・辛みが少なく、
香りが良い