

首都圏

TEL.025-525-6666
メール syutoken@j-times.jp

首都圏に関する
情報・話題を
お寄せ下さい



交流会「山菜づくしの料理に大喜びの参加者

「妙高の幸」に満足

e-myoko 25人が山菜ツアー

首都圏在住の妙高市出
身者でつくる越後妙高会
と共にふるさとを応援をし
て行われた。太田さんや

PO法人 e-myoko
(小出修一理事長)は
17、18の両日、この時期
恒例の山菜採りツアーで
妙高市を訪れた。
25人が参加し、交流会
で山菜づくしの料理を楽
しんだ。交流会の会場
は、同市観光協会会長の
太田善万さんの営むペン
ション「ムーミンババ」



妙高ならではの料理に笑顔

な山菜のほか、珍しい行
者ニンニクや山ウドの
葉なども並び、参加者た
ちは大喜び。同市観光協
会工課の早津之彦課長や前
表。提案書は修学旅行で
妙高支所長の宮下義嗣さ
ん、関根正明市議も出
席。後に高橋修一衆議議
員も合流し、交流を広が
っていた。
e-myokoは同市
のホタル再生活動を展開
するなど、ふるさと妙高
の自然環境運動を押しし
今年度から笹ヶ峰で
外来植物のオオハコギリ
ソウの駆除活動を始め
計画している。

ゆきエビに感動

新井北小提案書に応え試食

会食のメニューで目
立ったのは妙高特産とし
て売出している「妙高
ゆきエビ」。太田さんは
「おいしき、食感をの
ま味わってほしい」と
てんぷらの衣をすき込
み、赤い色合いが血代わりのフ
ィンに彩られ、食欲を
誘った。
山菜づくしの料
理の中で
目を引い
た「妙高
ゆきエビ」
は、今年3
月に地元
新井北小
の6年生
が卒業前
に市役所
で市長



金賞に選ばれた特産の妙高ゆきエビ



新潟の酒と手づくり
みそ漬けなどを扱った店
だからこその調味
料。特選みそに秘伝の
だしや調味料を加えて
完成した海苔で、従来の
の万能みそだれ(500
ml)に加え、ラベルを
一新し、容量を半分に
した使い切りタイプの
ミニボトル(100ml)
リットル、500ml)を

万能みそだれ

西沢商店



もめる。
「みそを使った料理
地モノから寄せ

られたみそを使った
料理のレシピをホー
ムページ公開し、新
しいみそを使った料理
の提案を行っている。
定番は空揚げの下
味、マヨネーズと混ぜ
て生野菜にかけるとい
う食べ方。これからの
時期はハンパシンの
タレとしてもおすすめ
という。同店の西沢和
子店長は「みそ味の料
理が簡単にできるの
でぜひ一度お試しください
」と話している。
贈答用に万能みそだ
れと、簡単にみそ漬け

■店舗データ■
〒942-0004 上越市西本町1-16-16
電話 0120・39・2430
ファクス 025・544・8558
メールアドレス info@392430.com
HP アドレス http://www.392430.com/
フェイスブック http://www.facebook.com/39nishizawa

“平八の慶弔用蒲鉾” 素材、まごころ、技、伝統

御法要

美味しさに舌鼓を打てば
大切な方の心も和みます。

商品記号:HO-3
輸入小振(白板/きくらげ入)
鮭板(小)の三本入り
本体価格
2,710円
2,927円(税込)



商品記号:HO-16
一口きくらげ、うまさ辛、
太刀小判、きくらげ小振、
賞巻帆立の五本入り[紙箱]
本体価格
2,590円
2,798円(税込)



若菜
商品記号:BR-17
輸入紅白小振
(鮭板/きくらげ入二)
の三本入り
本体価格
2,610円
2,819円(税込)

味六彩(巾着袋付)
商品記号:BR-32
一口きくらげ、うまさ辛、太刀小判、
ごま、青しそ、えび衣
本体価格
2,200円
2,376円(税込)



※他にも多数取り揃えております。

株式会社 平八

本社営業所 〒943-0831 上越市仲町3丁目2-20
TEL.025-524-6202 FAX.025-524-6242

製造工場 〒943 0805 上越市木田3丁目8 48
TEL.025-524-3330(代) FAX.025-524-3352