

竹原産食材
×海ぶどう

竹原の食材とコラボでよりおいしく!

あたらしい「竹原の食自慢」スタイルをお試しください。

Style 01 海ぶどうと
鯛のカルパッチョ



カルパッチョに一味違った食感を添える海ぶどうをプラス。
メニュー協力:トラットリアエム様

Style 02 海ぶどう鯛ロール



鯛で海ぶどうを巻き、ピンチョス風に。
パーティーにピッタリ。

Style 05 鯛・タコ・筍・海ぶどうの
散らし寿司



本格的な散らし寿司に、海の香りと独特の食感を添えるアレンジメニュー。

Style 06 海ぶどうのサンドイッチ



いつものサンドイッチに海ぶどうを添えてリッチな気分!

Style 03 海ぶどう卵巻



かわり巻き寿司で、プチプチ食感を楽しんで!

Style 04 筍入りポテトサラダと
海ぶどうのカナッペ



お酒のおつまみにも。

Style 07 海ぶどう手巻き寿司



具材とご飯、それに海苔と海ぶどうの食感が一度に楽しめるパーティーメニュー。

Style 08 海ぶどうとタコ天の
「瀬戸内 New 麺」



さっぱりとしたつゆがタコ天と海ぶどうをやさしくまとめてくれる瀬戸内らしい一品。
メニュー協力:川中醤油株式会社様「瀬戸内れもんつゆ」使用

「たけはら食育未来会議」とは

「たけはら食育未来会議」とは竹原の食の資源を活かし、楽しく自分や家族の健康を考えながら、食を通して、笑顔で心豊かな生活を送ることを目的に市

民や地域・行政・関係団体が、協働・連携して食育を推進する団体です。そのメンバーは「食育おでかけ隊」となって食育支援事業も行っております。

このたび、竹原で育てられた海ぶどうを新しい竹原の食の資源とし、また市民の食自慢のひとつとしてレシピを考えました。
ぜひお召し上がりください。



企画:竹原市保健センター たけはら食育未来会議事務局

「竹原市の食育キャラクター「3色ランチャー」は栄養バランスのとれた食事の啓蒙キャラクター。