

伝えて
いきたい!

滋賀の伝統食材

第63回 さくら漬と枝豆の卵焼き

「日野菜」は室町時代、現在の蒲生郡日野町で栽培が始まりました。今では九州、四国、近畿はもとより、長野、新潟県まで広い地域で栽培されています。また、日野菜を使った日野菜漬は、滋賀の漬物として全国的に知られています。



1074 冷蔵 次:5月 回:4回

やまじょう
日野菜茶漬

125g

近江地方特産の日野菜を使ったお漬物です。黒酢を使ってみょうがとシソを混ぜ合わせ、より香り豊かに漬け上げました。

小麦 賞味期間:60日

本体 **298**円
(税込 322円)



産直

605 冷蔵 毎週 企画 50g会

こめ育ちさくらたまご1kgパック

(MS ~ 2L混合) 14~18個

純国産鶏が生んださくらたまご。えさに飼料米を約15% (粉換算) 与えています。県内と三重県の4軒の生産者からお届けします。

本体 **395**円
(税込 427円)

卵

作って
みて!

さくら漬の程よい塩加減と食感、枝豆の彩りが楽しい卵焼きです。



《材料》(作りやすい分量)

- 1074 さくら漬(日野菜茶漬) …… 20g
- 78 枝豆(冷凍) …… 正味20g
- 605 産直 こめ育ちさくらたまご …… 3個
- サラダ油 …… 小さじ1

《作り方》

- ① さくら漬は液を切り、粗みじんに切る。枝豆はさやから出しておく。
- ② ボウルに卵を溶き、①を加える。
- ③ 卵焼き器に油を敷いて②を流し入れ、好みの焼き加減に仕上げる。