生き生き明るく地産地消!地域の笑顔をつなぎます!
佐野市生活研究グループ協議会

会員募集中

さのまる葱をまるごと味わう!ごちそうレシピ!

Recipe ネギッシュ



［材料］4人分
さのまる葱　・・・2本（約200g）
（青い部分も使う）
ベーコン　・・・50g
卵　・・・2個
生クリーム　・・・150g
ピザ用チーズ・・・50g　バター　・・・10g
サラダ油　・・・小さじ1　塩　・・・少々
砂糖　・・・大さじ1　コショウ・・・少々

つくりかた

1 さのまる葱は5mmの輪切りに、ベーコンは5mmの角切りにする。
2 「1」をサラダ油でじっくり炒め、塩、コショウを少々ふり、粗熱をとる。
3 ボールに卵、チーズ、生クリーム、砂糖を入れよく混ぜる。「3」に「2」を加えて小さめの耐熱皿4つにバターを塗り、等分に流し入れる。（小さくすることで火の通りが早くなります。）
4 180℃のオーブンで、様子を見ながら15～20位分焼き色がつくまで焼く。

Recipe 葱ぬた



［材料］4人分
さのまる葱　・・・2本（約200g）
生しいたけ・・・適量
酢だこ　・・・適量
［調味料］
味噌　・・・50g
砂糖　・・・50g　からし　・・・適量
酢　・・・大さじ2　すりおろしゆず皮・・・少々
いりごま　・・・適量　しぼりゆず果汁　・・・少々

つくりかた

1 さのまる葱を4cmの長さに切り、石づきを落としたしいたけを薄く切る。
2 「1」をふかし器で3分位一緒に蒸し、冷ましておく。
3 酢だこを小さく切り、調味料を混ぜてあえる。

食べて応援！
佐野を元気に！

JA佐野 佐野ネギ出荷部会

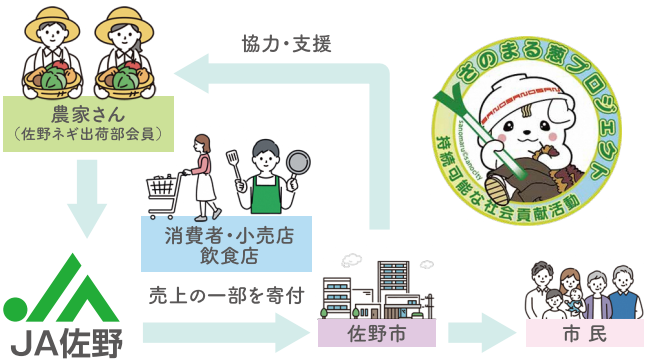
●さのまる葱とは

「さのまる葱」とは、長ネギ（根深ネギ）で佐野ネギ出荷部会員が栽培した高品質なネギです。
佐野市の氷室山からの豊かな恵みを秋山川や旗川が運び、肥やされた土壌で育った「さのまる葱」は、年間を通して収穫されています。

●さのまる葱プロジェクト

「さのまる葱」の売り上げの一部は佐野市に寄付され、住みやすいまち、活気のあるまちづくりに活用されています。「さのまる葱」の購入は、地域の活性化につながる社会貢献に寄与しています。

寄付の流れ



JA佐野 佐野ネギ出荷部会
【HP】https://sanomaru-negi.jp

【発行】
佐野市園芸振興協議会
（事務局：佐野市役所農政課）