さのまる葱をまるごと味わう!ごちそうレシピ!

Recipe 葱と竹輪の串焼き



［材料］4人分
さのまる葱　・・・4本
とろけるチーズ・・・約30g
竹輪　・・・4本入り1袋
塩　・・・適量
サラダ油　・・・適量
串　・・・4本

つくりかた

1 さのまる葱の白い部分を4cmに切り、3分位レンジにかける。青い部分は竹輪と同じ長さに細く切る。
2 竹輪は縦1か所に包丁を入れて、細かく切った青葱と、とろけるチーズを詰めて白葱と同じ長さに切る。
3 葱、竹輪、葱…と串にさし、塩を少々振り、フライパンに油を敷く。やわらかくなるまで焼き、お好みで塩をふりかけて味を調整する。

Recipe さのまる葱とゆでいかの酢味噌ぞえ



［材料］4人分
さのまる葱　・・・2本
生わかめ　・・・適量
茹でいか　・・・適量
［酢味噌だれ］
☆味噌　・・・30g
☆砂糖　・・・30g
☆酢　・・・小さじ1/2
☆すりごま　・・・小さじ1/2

つくりかた

1 さのまる葱は4cm位の長さに切り、蒸し器で蒸す。
2 生わかめ、ゆでいかは一口大に切る。
3 味噌、砂糖、酢、すりごまを混ぜ合わせ、酢味噌だれをつくり、添える。

食べて応援！
佐野を元気に！

JA佐野 佐野ネギ出荷部会

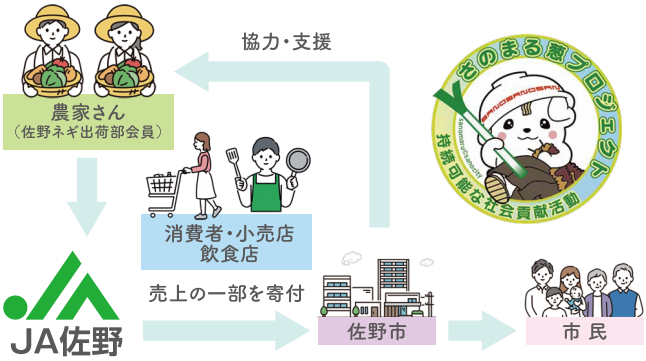
●さのまる葱とは

「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）