



「食の都庄内」ショートレシピ動画 第3弾
 庄内の伝統食材「赤かぶ漬け」でつくる
 「レンチン&混ぜるだけ！和風ポテトサラダ」公開中！

「食の都庄内」ブランド戦略会議※では、今年度から、若い世代に向けて庄内の伝統食材の認知度拡大を図るため、スーパーで手に入る伝統食材を使ったショートレシピ動画を制作しています。

このたび第3弾として、「赤かぶ漬け」を使ったショートレシピ動画を「食の都庄内」公式SNSで公開しましたので、周知に御協力くださるようお願いいたします。

※管内の市町及び庄内総合支庁の各課で構成する「食の都庄内」の推進機関。（事務局：庄内総合支庁地域産業経済課）

【ショートレシピ動画（第3弾）概要】

1 タイトル

庄内の伝統食材「赤かぶ漬け」でつくる「レンチン&混ぜるだけ！和風ポテトサラダ」

2 動画の内容

約30秒の動画で、上記レシピを紹介

《庄内の伝統食材「赤かぶ漬け」とは》

山形県を代表する漬物の一つ。砂糖と酢と塩だけで作る甘酢漬けは、パリッとした歯ごたえが特徴で、ほのかな辛みと甘酢が絶妙。大黒様、年越し、正月など、庄内の秋冬の行事にも縁起物として食卓に並びます。

《今回のショートレシピ動画の内容》

じゃがいもの芽を取ってラップで包み、電子レンジで加熱。じゃがいもの皮をむいて熱いうちにつぶし、5mm角程度に刻んだ赤かぶ漬け、油を切ったツナ、小ネギ、マヨネーズ、麺つゆ、鰹節を加え、よく和えたら完成。クラッカーにのせてカナッペ風にするなど、クリスマスにもおすすめの一品です。

3 レシピ考案・動画制作者

えのもと みほ
 榎本 美歩 氏（管理栄養士、インスタグラマー、鶴岡市在住）

4 動画を公開する公式SNS（12/13公開）

「食の都庄内」の公式SNS（Instagram、YouTube、Facebook）で公開



公式
 Instagram



公式
 YouTube



公式
 Facebook



5 今後の予定

今後さらに2種類の庄内の伝統食材を使った動画の制作・公開を予定しています。（伝統食材：干し柿、酒粕）



担当：地域産業経済課
 職名 農産物利用拡大・調整専門員 疋田志乃
 電話：0235-66-4723