



「食の都庄内」ショートレシピ動画 第4弾  
 庄内の伝統食材「庄内の干し柿」でつくる  
 「混ぜてのせるだけ！干し柿とクリームチーズのオープンサンド」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4弾として、「庄内の干し柿」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4弾）概要】

1 タイトル

庄内の伝統食材「庄内の干し柿」でつくる「混ぜてのせるだけ！干し柿とクリームチーズのオープンサンド」

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「庄内の干し柿」とは》

庄内地域の干し柿には、「庄内柿」が使われており、甘くて滑らかな舌触りが特徴です。「庄内柿」の代表的な品種「平核無（ひらたねなし）」は、渋柿の一種で果肉がしっかりとしているため、干し柿にも向いています。

《今回のショートレシピ動画の内容》

刻んだ干し柿とクリームチーズを混ぜ、トースターで焼いたバゲットの上にたっぷり塗ります。その上にちぎった生ハム、パセリをトッピングし、お好みでブラックペッパーを振って完成です。

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（2/17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

庄内の伝統食材「酒粕」を使った動画の制作・公開を予定しています。



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