



「食の都庄内」ショートレシピ動画 第5弾  
 庄内の伝統食材「庄内の酒粕」でつくる  
 「漬けて焼くだけ！豚の味噌粕漬け丼」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5弾として、「庄内の酒粕」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5弾）概要】

1 タイトル

庄内の伝統食材「庄内の酒粕」でつくる「漬けて焼くだけ！豚の味噌粕漬け丼」

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「庄内の酒粕」とは》

酒粕とは、日本酒を製造する過程でできる、もろみを搾ったあとに残った白色の固形物のことです。庄内の食文化に欠かすことのできない食材の一つで、漬物や孟宗汁、寒鰯汁などに使われています。酒造りに適した自然環境に恵まれた庄内地域には、17の酒蔵があり、12月頃からそれぞれの酒蔵の搾りたての酒粕が出回ります。

《今回のショートレシピ動画の内容》

酒粕と味噌などの調味料とすりおろしたにんにく、生姜を密閉袋に入れて混ぜ合わせます。そこに豚こま肉を入れてよく揉み込み、冷蔵庫で1時間以上おきます。油をひいたフライパンで豚肉を焼いてご飯にのせ、仕上げに刻みのりと小ネギを散らしたら完成です。

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（3/14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



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