

山形県グリーン・ツーリズム推進協議会プレゼンツ

やまがた郷土料理レシピ

料理名			
材 料 (人分)	食 材 & 分 量	(料理の写真)	
作り方			
ポイント (秘伝テ ク)		特徴・ いわれ など	

レシピ作成者	GT施設等名称		
顔写真 (施設など背景付きでもOK)	活動内容		
	住 所	(〒	-)
	電話番号		
	FAX番号		
	氏名	URL	
	e-mail		

監修：山形県グリーン・ツーリズム推進協議会

やまがた郷土料理レシピ（記入例）

料理名	芋煮（村山風）	
材 料 （ 人分）	食 材 & 分 量	
	里芋 600g 牛肉 400g こんにゃく 1枚 長ネギ 4本 水 カップ6 酒 大さじ4 砂糖 大さじ4 醤油 大さじ6	写真省略
作り方	里芋は皮をむいて一口大に切る。 牛肉は食べやすい大きさに切る。 長ネギは、大きめの斜め切りにする。 こんにゃくは手で一口大にちぎり、さっと茹でてざるにとる。 鍋に分量水と酒・醤油各大さじ2を入れ、里芋、こんにゃくを煮る。 里芋が6分どおり煮えたら、牛肉と残りの調味料を入れる。 あくをすくいながら、柔らかくなるまで煮る。 里芋が柔らかくなったら、ネギを入れて火を止める。	
ポイント （秘伝テ ク）	<ul style="list-style-type: none"> ・ネギは、煮すぎないこと。 ・最初から調味料を入れると吹きこぼれにくい。 ・キノコを入れてもよい。 ・大根や豆腐を入れる地域もある。 	特徴・ いわれ など
		山形の風物詩となった芋煮会は、300年も前から行われていたと言われ、中山町の河原で、芋と棒鱈を煮たのが始まりとか、十五夜の芋名月のお供えが始まりとか諸説があります。

レシピ作成者	GT施設等名称	農家レストラン グリーン・ツリー
写真省略	活動内容	有機栽培による野菜中心のヘルシーメニュー提供の農家レストランです。 只今、カボチャのオーナーを募集中！ 毎月10日は、レディース・デイ。 女性客のみ、ベリーアイスをサービス！
	住 所	（〒990-1234） 山形県山形市大字山の奥56番地
	電話番号	023-678-9102
	FAX番号	023-678-9103
	氏名	山形みどり

* 注意)これはでたらめです。