




いきいき市民活動情報

スノーフード長岡ブランド協議会*から、お薦めの取り組みに関する情報が寄せられました。については、下記のとおり概要をお知らせしますので、長岡市民の「市民力」や「地域力」を生かした活動を、貴社でぜひ取材くださいますようお願いいたします。

標 題	地元高校生と作った、長岡生まれの「肴豆」を使用した味噌が販売開始！ 肴豆味噌「ゆきとさかなまめ」商品と飲食店のメニューをお披露目！
日 時	7月11日（火）午後1時30分～2時30分
場 所	江口だんご撰田屋店（長岡市撰田屋4丁目8-28）
内 容	<p>スノーフード長岡ブランド協議会は、2020年6月から長岡農業高校生と長岡生まれの枝豆「肴豆」の大豆を使用した味噌の共同開発に取り組み、3年をかけてついに正式販売を決定しました。「ゆきとさかなまめ」の販売と同時に、飲食店でのメニュー展開も始まります。</p> <p>このたび、商品とメニューのお披露目と試食会を開催しますので、ぜひ取材くださいますようお願いいたします。</p> <p>※なお、取材いただける場合は、7月7日（金）までに別紙によりFAXにてお申込みください。</p> <p>1. 「ゆきとさかなまめ」の販売</p> <p>(1) 販売開始 7月14日（金）から (2) 内容量・価格 450g/880円（税込） (3) 販売店 SUZUグループ（SUZU365 6SUBI）・kitchen わだの・ぽんしゅ館各店・吉乃川 醸蔵・江口だんご撰田屋店</p> <p>2. 飲食店でのメニュー提供</p> <p>(1) 販売開始 令和5年7月14日（金）から (2) メニューと考案者</p> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 30%;">  <p>くるみ味噌だんご 新潟県産コシヒカリを自家製粉して作った串だんごに肴豆味噌「ゆきとさかなまめ」と相性が良い、ごま・胡桃・砂糖でタレを作りからめました。</p> <p style="text-align: right;">株式会社江口だんご 代表取締役 江口太郎</p> </div> <div style="width: 30%;">  </div> </div> <hr/> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 30%;">  <p>さかなまめみその冷や汁 旨みが強く丸みのある味わいの肴豆味噌と佐渡のアゴ（飛魚）出汁を効かせた新潟仕立ての冷や汁です。完熟トマトやきゅうりの夏野菜とおぼろ豆腐の入った冷や汁は暑い日にぴったりです。</p> <p style="text-align: right;">SUZUグループ オーナーシェフ 鈴木将</p> </div> <div style="width: 30%;">  </div> </div> <hr/> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 30%;">  <p>特製味噌ダレの3種チャーシュー丼 国産豚バラの塩チャーシューと醤油チャーシュー、低温調理でじっくり仕上げたローストポークの3種こだわりチャーシューを、『ゆきとさかなまめ』を使用した特製の味噌ダレで味わう絶品丼です。</p> <p style="text-align: right;">Catering 割烹 わだの 和食料理人 和田浩之</p> </div> <div style="width: 30%;">  </div> </div>

	<p>※スノーフード長岡ブランド協議会 長岡を中心とした加工・飲食・小売り・サービス業を担うメンバーを揃え、雪の恵みである食“スノーフード”を戦略的にブランディングする団体です。</p>
問 い 合 わ せ	スノーフード長岡ブランド協議会 担当 江口 TEL 0258-47-4105
情 報 提 供 課 名	広報・魅力発信課 課長 佐藤 陽子 電話 0258-39-5151

↑ FAX:0258-47-4100 ↑



【ご担当者様・編集部様へ】
そのまま FAX して下さい。

「ゆきとさかなまめ試食会」
日時:7月11日(火) 13:30~14:30
会場:江口だんご 撰田屋店
長岡市撰田屋4-8-28

試食会に参加する。
人数 _____ 名

※会場・試食品準備の都合上、7/7(金)迄に FAX をお願いします。

会社名 _____

ご担当者名 _____

ご住所〒 _____

お電話番号 _____



長岡独自の食文化である雪国の保存食や日本酒、味噌、醤油などの発酵を活かした伝統的な基礎調味料などのここにしかない魅力を発掘、発信することを目的に食に関わる事業者が集まり活動する団体



【お問い合わせ】

電話:0258-47-4105 9:00~18:00

FAX:0258-47-4100 (24時間 OK)

Email eguchi@star.ocn.ne.jp

江口だんご(SNOWFOOD Nagaoka 参加店)本店 担当 江口 長岡市宮本東方町52-1