

道の駅 レシピ

← 一覧ページへ戻る



鯖そば(1人前)

道の駅 特産品



自然薯そば



若狭湾の鯖



鯖そば

レシピをみんなに広めよう!

ツイートする 0

国道162号線は(若狭小浜から京都)昔から西の鯖街道と云われ鯖のへしこを運搬していました。2010年に「西の鯖街道」の特産品として「鯖そば」を販売しました。名田庄の自然薯そばと若狭湾の鯖をコラボさせた大変人気の商品。

大飯郡おおい町名田庄特産

自然薯そば・若狭湾の鯖 使用

レシピ作成者

そば処「よってっ亭」スタッフ様

ここが重要! ワンポイント

鯖の甘露煮を下準備として用意、余った物は冷凍しておきます。



調理時間・材料

調理時間 30分

材料

- ・ 鯖
- ・ 自然薯そば
- ・ 大根
- ・ ネギ
- ・ 梅わり
- ・ 大葉
- ・ ミョウガ
- ・ 出汁

道の駅情報

道の駅 名田庄

舞鶴若狭自動車道大飯高浜IC⇒県道16号線を右折し名田庄方面へ⇒国道162号線で右折南へ約2.5km

Tel(0770)67-3788

Fax(0770)67-3788



印刷する

→ レシピを印刷する



レシピはPDF形式です。ご覧いただく場合には専用ソフト「アドビリーダー(Adobe社・Adobe Reader)」が必要です。

お持ちでない方は当バナーよりダウンロードの上、ご利用ください。無料。

作り方

- 1 そばを3分10秒ゆでる。
- 2 鯖は、甘露煮したものを使用。
- 3 薬味の準備をする。(大根のすりおろし・梅肉・生姜とミョウガの千切り)
- 4 ゆであがったそばに出汁、大葉、鯖、薬味を添えて出来上がり。

レシピ紹介者からのコメント

冷でも温でも美味しく食いただけます。



← 一覧ページへ戻る

▲ このページのトップへ