

飲食店の皆様【広島安芸商工会員限定】

お店のメニューで「海田さつま」を提供しませんか？



海田町には江戸時代から伝わる郷土料理「海田さつま」があり、現在も一部の家庭で食べられています。その時期に捕れる魚を焼き、身と骨に分け、骨で出汁を取り、身は焼いた味噌とすり鉢でゴマと一緒に搗り、出汁でのばし、こんにゃくやネギと和えご飯にかけて食べる料理です。【海田町HP：<https://www.town.kaita.lg.jp/site/kaita-info/15348.html>に掲載しています】

各家庭で作るとなると非常に手間暇がかかるため、現在では食べられる事も少なくなっていました。

そこで海田高等学校家政科では、「海田さつま」を残し伝えていきたいと、広島県の老舗味噌メーカー「榊ますやみそ」に簡単に食べられる「海田さつまの素」の作成を依頼し「海田さつまの会」の協力により、この度商品化することができました。

各家庭で購入し食べていただくこと、町内の飲食店で「海田さつま」を提供し地元の方や来町者に食べていただくことで「海田さつま」を将来に渡り残していくことが、地域の活性化につながればと思っています。ぜひご協力をお願いいたします。

【海田高等学校家政科生徒より】

◆3月より発売予定の「海田さつまの素」



製造：榊ますやみそ
海田さつまの会監修

1袋内容量 一般小売用 100g 業務用 100g・1000g

材料：ごま・麦みそ・鯛・米みそ・豆みそ・醤油・かつを風味調味料・酒精・調味料

こんにゃく・ネギなどと混ぜて召し上がってください

消費期限 300日 開封後は冷蔵し早めに召し上がってください

一般小売：販売先 町内・近隣地域の小売店

業務用：お取引のある卸業者（※取り扱い出来ない場合もあり）

1000g入りは1食分ずつ冷凍小分けをお勧めします

◆価格は卸業者との調整となります。（参考：一般小売 100g入りは税込み 300円程度）

◆飲食店での提供のご提案

○こんにゃく・ネギなどと和えたオーソドックスメニュー

○各店舗で工夫を加えたアレンジメニュー

例) 刺身・焼魚ほぐし身・卵黄・錦糸卵・きざみ海苔などを乗せる

例) ひつまぶし風に最初は薬味のみ、次に出汁をかけて冷や汁やさつま汁風に

○料理の材料として「海田さつまの素」を活用する。

例) さつま汁、冷や汁、鍋の出汁、麺のつゆ、ドレッシング、炊き込みご飯、和え物

※海田高等学校生徒が作成したアレンジ料理レシピを公開します。

【グラタン・トースト・焼きおにぎり・和え物など。】

（裏面へ続きます）

「海田さつまの素」 取り扱い説明会を実施します！

【主催：広島安芸商工会】

「海田さつまの素」を活用した飲食店メニューの導入を検討していただくために説明会を実施いたします。ご希望の方は以下の申込書にご記入のうえお申込みください。

日 時：令和3年2月18日（木）15時から（1時間程度）

場 所：安芸農協会館（サンピア・アキ）3階 白鳥の間

【内容】

1. 海田高等学校家政科生徒による趣旨説明
2. 広島安芸商工会による取扱い手続き等のご願いについて
3. 「海田さつまの素」の試食
4. (株)ますやみそによる取扱いの実施について
5. 質疑応答・その他

※内容は急きょ変更になる場合がありますのでご了承ください。

※当日はマスコミ各社が来場される場合がありますのでご了承ください。

※当日はコロナウィルス対策を行いますのでご協力をお願いします。当日の発熱等体調不良の方はご来場をご遠慮ください。

【参加申し込み方法】

- 本紙にご記入のうえ広島安芸商工会海田支所へFAX【082-822-0924】にて送信
- 広島安芸商工会ホームページより説明会参加申込書をダウンロードし広島安芸商工会へメール【hiroshima-aki@hint.or.jp】にて送信
- お申込みについて、決定連絡は行いませんので当日会場へお越しください。

申込締切
2月15日
必着！

説明会参加申込書

申込年月日 令和 3年 月 日

広島安芸商工会海田支所 行き

事業所名	
参加者役職・氏名	
ご住所	〒 -
TEL・FAX	TEL FAX
メールアドレス	
飲食店の種類※	
取引中の卸業者	◆なし ◆あり(業者名:)

※飲食店の種類は居酒屋・お好み焼き店・焼肉店・日本料理店・寿司店・カフェなど記載