

「島原手延そうめん」を使った料理教室開催

7月7日七夕は「そうめんの日」

「島原手延そうめん」はコシが強いので、「冷たいつゆ」以外にも和風・洋風・中華などさまざまなアレンジで楽しむことができます。アレンジそうめんレシピと一緒に楽しく学びませんか。



参加者全員に「島原手延そうめん」と「そうめんレシピ」をプレゼントします。友人や親子での参加も大歓迎ですので、ぜひご参加ください。

8月6日(土) 午前10時～正午 深江公民館

定員10人(先着順) 無料

対象市民または市内勤務の人

申込電話または窓口で申し込んでください。

・持参品…エプロン、三角巾、マスク

7月29日(金)

【協力】南島原市食生活改善推進員協議会

商工振興課(西有家庁舎) ☎73-6633

※新型コロナウイルスの影響により、延期や中止になる場合があります。また、当日の食事ができない場合がありますので、あらかじめご了承ください。

平安時代の宮中では、七夕にはそうめんの原型といわれる「^{さくべい}素餅」が供えられ、七夕の日に食べると病気にかからないといわれていました。

無病息災を祈るとともに、ご自宅または「南島原そうめん鉢 夏のキャンペーン」参加店舗で島原手延そうめんを食べて、暑い夏を乗り切りましょう。



特集 夏本番！

そうめんが食べたくなる季節がやってきた！

暑い夏にはのど越しが滑らかで、食感がクセになる「島原手延そうめん」を食べましょう！！



「夏だ！海だ！そうめん鉢だ！」 7月1日(金)～8月31日(水) 第2回「南島原そうめん鉢 夏のキャンペーン」

島原手延そうめんを食べよう 簡単お手軽レシピ お好み焼き風そうめん



島原手延そうめんを使った、お好み焼き風アレンジレシピを紹介します。そうめんがパリッとした食感でクセになる美味しさです。

きざみキャベツなどで食感やカサ増しも可能でおいしくいただけます。お好み焼きにひと工夫した、斬新なレシピをぜひお試しください。



材料(2人分)

- 島原手延そうめん…2束
- ★ 揚げ玉…大さじ4
- ★ 薄力粉…50g
- ★ 桜エビ…大さじ2
- ★ 水…50cc
- ★ 刻み葱…大さじ4
- ★ 白だし…大さじ1
- ★ 卵…1個
- サラダ油…少々
- お好み焼きソース…適量

作り方

- ① そうめんは茹でて3センチほどに切ります。
 - ② ①と★を混ぜ合わせます。
 - ③ フライパンにサラダ油を熱し、②を流し入れます。
 - ④ 固まってきたら裏返し、蓋をして火が通るまで両面を焼きます。
 - ⑤ 器に盛り付けた後、お好み焼きソースをかけて完成です。
- ※お好みでマヨネーズや青のり、紅生姜を乗せても美味しく頂けます。



昨年好評いただいた「南島原そうめん鉢 夏のキャンペーン」を今年も開催します。

市内飲食店40店舗で、各店自慢の「夏にピッタリのそうめん料理」を提供します。

参加店舗でそうめん料理を食べてSNSに投稿すると、抽選で「5,000ポイントのMINAポイント」や「5,000円相当の特産品」が当たります。

さらに、参加店舗で5回そうめん料理を食べると「そうめん鉢(波佐見焼)」または「500ポイントのMINAポイント」が必ずもらえるスタンプラリーキャンペーンも併せて開催します。この機会に各店自慢のそうめん料理をぜひご賞味ください。

キャンペーンの内容や参加店舗などの詳細は、市ホームページまたは各参加店舗に設置しているチラシなどでご確認ください。

南島原そうめん鉢

検索

商工振興課(西有家庁舎) ☎73-6633



市HP