

# 近江牛



約400年の歴史がある日本で最も歴史のあるブランド牛で、三大和牛のひとつとされています。江戸時代、肉食が禁じられていた時代に牛肉の味を知り、何とか口にしたいと願う徳川将軍家の人々や幕府のために味噌漬けにした牛肉を葉という名目で献上させていました。

## 赤コンと近江牛スジ煮込み

材 料(4人分)

- ・牛スジ ……………400g
- ・赤こんにゃく……………1丁
- ★生姜 ……………1かけ
- ★酒 ……………大さじ3
- ★しょうゆ ……………大さじ4
- ★砂糖 ……………大さじ5
- ★みりん ……………大さじ2
- ★だしの素 ……………少々
- ・ネギ ……………お好みで
- ・一味とうがらし ……………お好みで



Recipe.7  
お酒のお供に!

### 作り方

- ①一口大に切った牛すじを圧力鍋に入れて、水をかぶるくらい入れて強火にかける。
- ②煮立ったらあくを取る。
- ③蓋をして、圧力がかけたら弱火にして25分加熱する。
- ④圧力が下がったら、牛すじ肉を取り出し水で洗う。
- ⑤生姜は薄切りにする。
- ⑥こんにゃくは、一口大にカットする。
- ⑦ネギを小口切りにする。
- ⑧圧力鍋に牛すじ肉、赤こんにゃく、★の調味料を加え、水をひたひたに入れて蓋をして強火にかける。
- ⑨圧力が上がったら、中火にして20分加熱。

時間をおいて味を染み込ませたら出来上がり！  
お好みで一味とうがらし、ネギを添えてどうぞ。

\*圧力鍋を使わない場合は、アルミ箔で落としぶたをして、肉がやわらかくなるまで弱火でコトコト煮込んでください。



## 近江牛スジ煮込みカレー

味がギュッとつまんだレストラン風カレーに大変身!



- Recipe.8
- 牛コンと牛スジ煮込みがカレーに!
- 食べかきの子どもやスタミナ補給におあめ!
- 材 料(6人分)
- ・レシピ7の牛スジ煮込み ……4人分
  - ・市販のカレールー ……………6人分
  - ・水 ……………400cc
  - ・ピザ用チーズ ……………お好みで

# でっち羊かん



でっち奉公に出た子供たちが、奉公先から帰省するときのお土産として持ち帰ったといわれています。持ち運びに便利のように平べったく、竹の皮の移り香が程よく素朴な味わいです。

## でっち羊かんサンド

材 料(2人分)

- ・でっち羊かん ……………1本
- ・コッペンかフランスパン ……2個
- ・バター ……………適量

### 作り方

- ①パンに羊かんがはさめる程度の切れ目を入れバターを多めに塗る。
- ②お好みの分量にカットしたでっち羊かんをはさむ。

かんたんはさむだけ!



Recipe.9

\*温かいパンがお好みなら、①の前に、軽くトースターで温める程度が良いです。



# はちみつ



県内の豊富な自然の中、自家養蜂場にて採取した天然の蜂蜜です。滋賀県産ならではの蜂蜜を一度ご賞味ください。

## はちみつレモンソーダ

材 料(2人分)

- ・レモン ……………1個
- ・はちみつ ……レモンが浸るくらいの分量
- ・炭酸水 ……………お好みの分量
- ・岩塩 ……………少量 (なければあら塩でも可)

産地は場内もれなし、むみがまします。

### 作り方

- ①レモンは薄くスライスし、容器に入れます。レモンが浸るくらいまではちみつを入れます。一晩おくと水分が出て、はちみつがさらさらになります。
- ②グラスに①のはちみつレモンエキス (おすすめ分量) 大さじ3とスライスしたレモンを入れます。
- ③炭酸水 (おすすめ分量) 150cc を注ぎ、岩塩を少量入れたら出来上がり。お好みでレモンをしぼりレモン果汁をたしてもおいしくいただけます。

暑い夏でもひんやり白〜く!



Recipe.10

ごちそうさまでした!



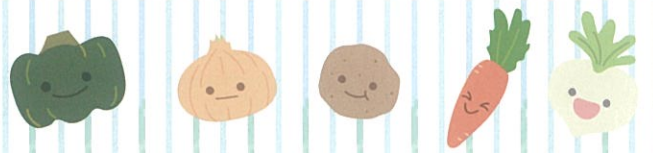
観光・物産のお問い合わせ

近江八幡駅北口観光案内所 Tel. 0748-33-6061

安土駅観光案内所 Tel. 0748-46-4234

発行(2020年)

近江八幡観光物産協会 <https://www.omi8.com>



# Japan Shiga ★ 近江八幡

うちお家ご

# かんたん レシピ集



Simple Recipe Collection

いただきます!



## 丁字麩

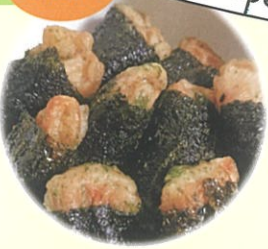


高たんぱくで低カロリー。すき焼きと一緒に煮込んでよし！からし酢みそ味からしとお麩どんな味？丁字麩は全国でも珍しい四角い形が特徴です。この独特の形は、全国を行商して回っていた近江商人の知恵から生まれたものと、当時ポピュラーだった襖（ふすま）の丁字模様を連想させることから親しみやすい名前として定着していきました。なめらかな舌ざわりとモチモチした食感が自慢です。

### 丁字麩の磯部揚げ

お酒のお供に！

Recipe.1



#### 材料(2人分)

- ・丁字麩 ..... 8個
- ・めんつゆ(3倍濃縮) ... 大さじ1
- ・★小麦粉 ..... 大さじ3
- ・★片栗粉 ..... 大さじ1
- ・★水 ..... 大さじ3~4
- ・★あおさ ..... 大さじ1
- ・海苔 ..... 適量
- ・サラダ油

#### 作り方

- 1 丁字麩を水に浸す。  
柔らかくなったら水分を十分にしぼり、2つに切る。
- 2 めんつゆを染み込ませて味付けする。
- 3 ★を混ぜ合わせ、②の丁字麩を入れてからませる。
- 4 ③を海苔で巻いてフライパンに多めの油を入れて揚げ焼にする。  
\*カレー粉を加えて、カレー風味にしても美味しいです。
- 5 焼き色がついたら出来上がり。

### お麩キャラメルラスク

子どもと一緒に！

Recipe.2



#### 材料(2人分)

- ・焼き麩 ..... 20g
- ・砂糖 ..... 大さじ3
- ・バター ..... 20g
- ・牛乳 ..... 大さじ1

#### 作り方

- 1 砂糖とバターと牛乳をフライパンに入れ中火にかける。
- 2 バターが溶けたらヘラで混ぜ、ツツツしてきたらお麩を入れる。  
ヘラで手早く混ぜながら2分ほど炒め、お麩に焼き色をつける。
- 3 パットにクッキングペーパーを敷き、その上に②を広げる。  
そのまま冷ましたら出来上がり。

\*お好みでシナモンパウダーやバニラエッセンスをトッピングしても美味しいよ！



## 赤こんにゃく



近江八幡キャラクター  
赤コン君

きめが細かくほどよい柔らかさが特徴です。三二酸化鉄という鉄を使用しているため赤く鉄分も豊富です。派手好き織田信長が赤が好きだからとか!? 赤の長襦袢(ながじゅばん)を身にまとい、天下の奇祭「左義長祭」で踊り出たから?とも言われています。

### 赤こんにゃくと野菜の胡麻和え

Recipe.3



#### 材料(4人分)

- ・赤こんにゃく ..... 1/3丁
- ・油揚げ ..... 1/2枚
- ・にんじん ..... 1本
- ・ほうれん草 ..... 4束
- \*季節により菜の花やえんどうまめなど旬のお野菜をお使い下さい。
- ・★しょうゆ ..... 大さじ3
- ・★砂糖 ..... 大さじ2
- ・★すりごま ..... 小さじ2
- ・ごま油 ..... (お好みで)

#### 作り方

- 1 赤こんにゃくを細切り短冊に切り、分量外の水で茹で、あく抜きをしておく。
- 2 にんじんは千切りに切って茹でる。ほうれん草はさっと茹でて切る。
- 3 油揚げは湯通しして油抜きをし、短冊に切っておく。
- 4 ★を混ぜあわせて①と②と③を入れ和えれば、出来上がり。  
\*お好みにより、ごま油を入れてナムル風に！水切りした豆腐を入れて白和えとして！おいしく召し上がれます。

### 赤こんにゃくの牛肉フライ

Recipe.4



#### 材料(4人分)

- ・赤こんにゃく ..... 1丁
- ・牛肉スライス ..... 150g~200g
- ・★しょうゆ ..... 50cc
- ・★みりん ..... 50cc
- ・★砂糖 ..... 小さじ1 1/2
- ・★だし汁 ..... 100cc
- ・衣用  
小麦粉・卵・パン粉 ..... 各適量
- ・付け合わせ用野菜サラダ ..... 適量

#### 作り方

- 1 赤こんにゃくは1cm角の棒状に切り、分量外の水で茹で、あく抜きをしておく。
- 2 ①を★の調味料で煮込み味をつける。
- 3 牛肉スライスを広げ、②のこんにゃくを巻く。
- 4 衣をつけて油で揚げる。
- 5 サラダを添えて、盛り付ければ出来上がり。

ヘルシー  
だけじゃなく  
栄養満点!

## 鮎寿司



食べた人しかわからないおいしさ！  
本当のおいしさは、食べて発見しなきゃ損!!

### 鮎寿司のお吸い物

おかずも  
もう一品!

Recipe.5

#### 材料

- ・鮎寿司 ..... 2切れ
- ・塩こんぶ ..... ひとつまみ

#### 作り方

- 1 材料をお椀に入れて、熱いお湯をかける。
- 2 お好みで醤油を数滴入れて、出来上がり。



\*ふなについている麺のようなものは「発酵したご飯」で「飯(いい)」といえます。血圧降下作用があり、クリームチーズや酒かす、はちみつなどと混ぜるだけで、ディップやソースとしても大活躍！ドライフルーツやナッツなど乗せて食べても美味しいよ！

### 鮎寿司とチーズを

掛け合わせて誕生!

Yoshio Fermented Foods

世界初?!

~鮎寿司 x つやこフロマージュ~



腹の中に白米を詰める工程を、チーズに置き換え、卵のないオスの腹の中に、つやこフロマージュ(白カビの凝固タイプのチーズ)を入れ、鮎寿司と共に長期の乳酸発酵をかけ、ニゴロブナ・チーズ・飯、それぞれに相乗効果を与えました。

お料理のアレンジ  
が広がります!

## 佃煮

うろりは、びわ湖の固有種でヒワヨシノボリの稚魚です。地元ではごり・うろりの愛称で親しまれています。

### うろりのチャーハン

変わりだ  
一品!

Recipe.6

#### 材料(1人分)

- ・卵 ..... 1個
- ・キャベツ ..... 2枚
- ・ご飯 ..... 1杯
- ・うろりの佃煮 ..... 大さじ2
- ・サラダ油 ..... 適量

#### 作り方

- 1 熱したフライパンにサラダ油を入れて、溶き卵を流し、ご飯を入れて手早く炒める。
- 2 お好みの味になるまで、佃煮を入れる。
- 3 キャベツとろりの佃煮を入れて手早く混ぜ合わせ炒める。



ほんのり白くて  
優しい味の焼き飯!