

## 料理情報

### ●主な材料とさといもの使い方

奥越産さといも（2Sサイズ以下）をきれいに洗う。

さといもを鍋に入れ、だし汁、砂糖、醤油でよく煮て、煮ころがしにする。

さといもに天ぷら粉を付けて油で揚げる。

仕上げにたこ焼きのたれ、青のり、カツオ節でたこ焼き風に盛りつけする。



### ●料理の特徴

見た目はまさにたこ焼きそのもの、食べても「外がサクッ、中はモチリ」とした食感なたこ焼きそのものです。

さといもをそのままの形で調理するので、洗い子を使えば家庭でも手軽に作ることができます。前もってさといもの煮ころがしを作っておけば、すぐにたこ焼き風さといもにできます。

誰もが知っているたこ焼き風にすることで、幅広い世代に食べていただけます。特に子供たちには大変喜ばれています。

### ●物語性(応募商品がどのように生まれたか等、具体的なエピソードについてを教えてください。)

本商品は平成23年度において勝山市観光協会が主催して行われた「勝山うまいもんコンテスト」の入賞作品を商品化したものです。本コンテストは年間をとおしてお客様におもてなしができ、新しく、おいしくて、楽しくなるようなご当地グルメとしての「うまいもん」を発掘するために実施されました。入賞レシピは主催者が管理公開し、市内飲食店にご当地グルメとして広く活用し、市内イベントにも積極的に参加をしてもらうものです。現在、勝山市内飲食店の「めん工房きふね」等で食べることができます。是非この機会に皆さんでレシピを活用していただくとともに、商品としてお店で扱っていただき、奥越のさといもの振興につなげていただきたいと思います。

### ●独自性/新規性(応募商品の、他の地域等の商品にはないユニークさや、現代のライフスタイルや食習慣に広く受け入れられるようにするために行った工夫等について教えてください。)

奥越地域の特産品であるさといもを活かした料理です。また、通常市場に出まわらないこぶりのさといもを活用することで、安く商品を提供できるとともに地域特産品の振興として役立っています。

さといもをたこ焼き風にすることで、お子様にも食べやすく、トッピングを工夫することでカレー味やチーズ味にすることもできます。衣をつけて揚げたものと、素揚げしたもので違った食感が楽しめます。たこ焼きソースをかけて青のりとかつお節をかけ、「外がサクッ、中はモチリ」という食感なたこ焼きそのものです。