

奥越さといも

奥越のさといもは、何百年も昔から越冬用の貯蔵作物として自給的に栽培されてきました。昭和41年からの米の生産調整を契機に、さといもの特産化に取り組み、まとまった面積で栽培されるようになりました。

現在、奥越地域で栽培されているさといものほとんどは「大野在来」という品種です。煮崩れしない引き締まった肉質で、もちもちとした食感が特徴です。



さといもの
おすすめレシピ

さといものころ煮(煮っ転がし)

材料

- ・さといも※ 500g
- ・醤油 70ml
- ・砂糖 40g
- ・みりん 20ml
- ・水 150ml



作り方

- ① 鍋に水とさといも、砂糖、醤油を入れ、強火にかける。煮汁が煮え上がったたら落し蓋をして、弱火でゆっくりと煮る。
- ② 途中に、何回か鍋ごとゆり動かして、煮汁を全体にからめる。煮汁がなくなったら、みりんをふりかけ、鍋ごとゆり動かして照りを出し、火を止める。

※ さといもは皮をこそげて薄皮を残したものを使用するのが奥越流です。

※ ころ煮の素を使うと簡単に作れます。

プレゼントキャンペーン!!



越前さといも (3kg箱)



いもかしら? (里芋焼酎)



ころ煮セット
(冷凍さといも 500g×3袋
ころ煮の素 200ml×3本)



さといもチップス (2袋)
[プレーン味、ピリ辛味]



冷凍さといも
(300g×5袋)

- このパンフレットについている「応募券」に必要事項をご記入のうえ、掲載されている店舗の「応募箱」に入れてください。
- 応募していただいた方を対象に抽選で20名の方に奥越特産さといもなど豪華な景品が当たります。

※ 景品の種類は選択することができません。ただし、「いもかしら?」につきましては、未成年の方に当選しないよう配慮させていただきます。



応募締切：2018年12月16日(日)

→ ホームページはこちらへアクセス

奥越さといも

検索



主催：奥越農業振興協議会
協力：大野商工会議所
勝山商工会議所
テラル越前農業協同組合

問合せ：奥越農業振興協議会
(事務局)

奥越農林総合事務所
農業経営支援部
TEL：0779-65-1490
(平日8:30~17:15まで)

「奥越さといも」 いいね! キャンペーン

2018

2018年10月19日(金) ~ 12月16日(日)



応募券

フリガナ		年齢
お名前		
住所		性別
連絡先	TEL	
里芋は好きですか?	はい ・ いいえ	

※ご記入していただいた個人情報は、当協議会にて厳重に管理し、プレゼントの発送以外の目的では使用いたしません。ご応募はお一人様または一住所につき一回限りとさせていただきます。平成31年1月中旬ごろを予定しており、当選者の発表は賞品の発送をもってかえさせていただきます。