

その味 グルメ派



※耳エリ情報
土曜夜送る
していきま。



通

スーパー
の裏コートで
うま。

しじみのお釜がきいた
土曜夜ラーメン。しじみエキスの変り用は?
とぞす!! 2日酔いの日には最高です。

※小関麵屋 11-ダイヤル
問い合わせは 0120-88-3991

にんにくみそ又はねぎみそでゆでたからけをいただきます。
南部地方ならではのからけは、ぜひ一度お試しください。

たのいお土産...
おいしいお土産...
さてさてあなたは何
どれにする????



その味 甘覚派



白場菓子舗の
黄金まんじゅう。
ほどよい大きさの
ほどよい甘さの
皮は甘くわらかくうまい。
大スキなおまんじゅうです。
白場菓子舗でしか買えない
というのが、またステキな
お好きな数を箱に入れてくれます。

十和田のどら焼き
いつからか... そのどら焼きは
には、あったような気がします。
しっかりとコクのあるあんこが
絶妙なお味を出してくれて
いるのです。ドラエモンもよろこぶような
ビッグサイズもあります。馬場商店おみやげ部



十和田市
長いもかん
いろいろ考えたあげくに
やっできたお菓子。
十和田市の土産を...と
一生懸命考えた努力の
たまものです。



十和田の土産、お土産の類

KNK スタミナ源たれ

上北農産加工

塩の味 →

実は塩の味ってあなたにない。
ちよこて系スタッフ2名3名
おスシの「カンナツクス」の
レシピを入手!! 紹介しよう。

材料

- ・スタミナ源たれ塩の味
- ・玉ねぎ、ブタ肉
- ・その他お好みの具材など。

作り方

- ①野菜、お肉をいためる。
スタミナ源たれ塩の味を
味をととのえる
- ②いためたら、水を加えて煮たせる。
あとは、こしとスタミナ源たれ塩の味で
味をととのえる... 走ろカマッ!!!!!!
- ③完成!!!!



テレビでも大絶賛!!
今や超人気のたれ!!
火炙り肉のたれだけなんて
もったいない旨々!!
ということで、事業部長大山さん
のおススメ「スタミナ牛」などの
レシピをご紹介します。

材料 3~4人前

- ・スタミナ源たれ(たれ)に水4~5)
- ・牛バラ肉400g、もも肉10g
- ・レモン汁1/2杯、ごぼう
- ・しじみ1袋、ねぎたご
- ・にんにく1/2本、酒大さじ1杯

作り方

- ①なべにたれ100cc 水400ccを入れ
煮たせる。(水とたれは4:1)
- ②牛バラ肉とごぼうを入れ、煮たたら
酒を入れる。アクは取り除くに
ましよう。
- ③食べやすい大きさに切りお肉を
かえて煮たせる。
- ④火が通ったら出来あがり

向合せは...
☎0176-23-3138(代表)
✉sutamingentare@circus.ocn.ne.jp



上北農産加工

詰合せなど、いろいろあります。
ホントに美味しいたれは、誰にあげても
大喜びまちがいない。
スーパー、おみやげコーナーなどでどうぞ。
色々かたの味くらべ〜も楽しいよ。

その四 特産品



凍原源流水
今やお目玉にのびる
ミネラルウォーター。
十和田にもあります!!

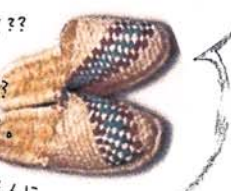
中央商店街
毎年恒例で
長いもかん
長いもかん
選手権やってます。



その参 民芸品



南部
裂き織り
カバンから
コースターなどの
小物のまで。さて、何か作ろう??



健康に良い?
芋がら2リットル。
お部屋でゴロ→
おしゃべりの達人に
なれます。