



生姜とんぶり

<材料>

- ・とんぶり 35g
- ・おろし生姜 少々
- ・しょうゆ 少々

<作り方>

とんぶりを器に入れ、すりおろした生姜をのせる。
食べるときにしょうゆをかける。



長芋のステーキとんぶりのせ

<材料>

- ・とんぶり 35g
- ・長芋 200g
- ・マヨネーズ、しょうゆ 少々

<作り方>

長芋を輪切りにしてフライパンにマヨネーズをしき、両面を焼く。
しょうゆをからめて器に盛りつけとんぶりをふりかける。



とんぶりたらこパスタ

<材料>

- ・とんぶり 35g
- ・パスタ 100g
- ・たらこ、オリーブオイル、大葉
- ・塩、胡椒 少々

<作り方>

ゆでたパスタとオリーブオイル
・たらこ・とんぶり・塩・胡椒を混ぜ、刻んだ大葉やのりを添える。

問い合わせ先

URL: <https://ja-akitakita.jp>

MAIL: sisetu@ja-akitakita.or.jp

販売営農部・農産物流通加工センター

〒017-0857 秋田県大館市出川字上野29-12

TEL: 0186-59-4588 FAX: 0186-59-4585

比内集出荷所・とんぶり処理加工施設

〒018-5741 秋田県大館市比内町達子字伊勢下41-2

TEL: 0186-55-0212 FAX: 0186-55-1649



ツナととんぶりの和え物

<材料>

- ・とんぶり 35g
- ・ツナ 70g
- ・マヨネーズ 大さじ2
- ・塩、胡椒 少々

<作り方>

とんぶりとツナをマヨネーズで和え、塩・胡椒で味を調える。



とんぶり卵かけごはん

<材料>

- ・とんぶり 35g
- ・卵黄 1個
- ・ねぎ 少々
- ・しょうゆ 適量

<作り方>

ごはんの上にとんぶりをかけ、卵黄をのせる。食べる時にねぎとしょうゆをかける。



生ハムとんぶり

<材料>

- ・とんぶり 35g
- ・生ハム 5枚
- ・オリーブオイル 少々

<作り方>

生ハムを器に盛りつける。とんぶりをのせ、オリーブオイルをかける。

問い合わせ先

URL: <https://ja-akitakita.jp>

MAIL: sisetu@ja-akitakita.or.jp

販売営農部・農産物流通加工センター

〒017-0857 秋田県大館市出川字上野29-12

TEL: 0186-59-4588 FAX: 0186-59-4585

比内集出荷所・とんぶり処理加工施設

〒018-5741 秋田県大館市比内町達子字伊勢下41-2

TEL: 0186-55-0212 FAX: 0186-55-1649