



「心を込めて一つ一つのお菓子を作っています」と話す従業員の皆さん

# 滝沢探訪

滝沢のいいもの  
みつけた!

## 有限会社 あさり菓子店

市の特産品「滝沢スイカ」。県内外で有名なこの滝沢スイカを使用し「滝沢スイカまんじゅう」を生産しているのがあさり菓子店です。

あさり菓子店は秋田県鹿角市で約90年前に創業した老舗で、約30年前に滝沢市に出店。10年ほど前、当時売り出し中だった滝沢スイカを使ったお菓子を作れないかと思い、開発に取り組み始めました。

「素材の品質は厳しく確認している。岩手県産の小麦など、国産素材にこだわって生産している」と話す浅利久光社長。新商品の開発にも意欲を見せていました。



住宅地の中にある工場でお菓子の生産をしています

### 有限会社 あさり菓子店

滝沢市葉の木沢山 323-5

☎ 688 - 3127

営業時間／午前8時～作業終了次第

※店舗販売なし、電話で注文受付。

定休日／日曜日

## おいしいレシピ

### 【鶏肉のゴマみそ焼き】



#### 【材料（4人前）】

鶏もも肉 200 g、赤みそ 小さじ2、しょうゆ 小さじ1、砂糖 小さじ2、みりん 小さじ1、白ごま（すりごま）大さじ1、油 小さじ1

#### 【作り方】

- ① 赤みそ、しょうゆ、砂糖、みりん、白ごまを合わせる。
- ② ①を鶏肉にからめ、30分程度漬けておく。
- ③ 鉄板に並べて焼き、完成（フライパンでも可能）。

今月はふじなでしここども園からのご紹介！



給食は、子どもたちに大変人気があります。「子どもに『お家でも給食を作ってちょうだい』とせがまれています」という保護者の皆さんの声をよくお聞きします。また、食育の一環として、サツマイモ、米、トマト、キュウリなどを育てています。給食だけでなく、自分で収穫した作物を食べる喜びも一緒に味わっています。

#### 【おすすめポイント】

- ・みそ味でご飯によく合います。
- ・切って、漬けて、焼くだけなのでとっても簡単！
- ・時間がたってもやわらかいので、お弁当にも最適！
- ・むね肉や豚肉に代えてもおいしくできます。
- ・グリルで焼くと、脂が落ちてヘルシー。
- ・大人用にはすりおろしにんにくやコチュジャンを混ぜても、ピリ辛でおいしいです。