

あげあげ通信

Vol.11

第2回

私の松山あげレシピコンテスト の料理をご紹介!

第2回私の松山あげレシピコンテストにたくさん応募いただきありがとうございます。今回も松山あげの特徴を生かして工夫されたレシピに感動しました。
松山あげは和食、洋食、中華など他の食材の邪魔をせず、料理の風味と味わいを引き出します。今回のレシピコンテストにスイーツの投稿に新しい発見ができました。
次回もレシピコンテストを開催したいと思います。皆様今後ともよろしくお願いたします。



松山あげのラスク



松山あげのしゅうまい



松山あげ入りチャーハン



鶏肉とさつまいもと舞茸の煮物



松山あげの赤かぶら蒸し

(公財) 松山観光コンベンション協会 機関紙「Namoshi No.34」より転載

松山城築城420年

慶長7年(1602年)の松山城の築城開始から420年を迎えました。

松山城420周年
限定デザイン登城記念符
販売中です。

歴代城主(加藤家・蒲生家・松平家・久松家)の家紋をあしらったデザインの登城記念符です。

■販売期間
2022年1月15日(土)~
2022年12月31日(土)

■販売場所
天守きっぷ売り場
※営業時間内のみ

■価格
1枚300円(税込)



松山城が「日本百名月」に認定されました。

令和4年1月に開催された「第7回 全国名月サミット」で、「松山城にのぼる月」が認定登録されました。今回の登録で「日本百名月」は全国で100所です。

松山城は、秋に名月鑑賞に特化したイベントを開催しているほか、天守の夜間特別営業で市街地を見下ろす夜景と月の競演を楽しめること、ホスピタリティ豊かなおもてなしなどが評価されました。松山城は令和2年度に日本夜景遺産にも認定されています。



油揚げの世界で松山あげを紹介して頂きました。番組内でマツコさんが「松山あげ、メッチャ美味い!!」とコメントしていただき大変嬉しい気持ちになりました。

*TBSテレビ
「マツコの知らない世界」

2021
11/23 放送

真をならべて松山あげ入りのお味噌汁を紹介していただきました。ありがとうございます。



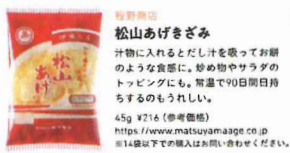
味噌博士ちゃんが登場し、47都道府県ご当地味噌汁甲子園の紹介。その地域の「え、そんな変わった具材を!」というようなお味噌汁の紹介をしていただきました。

*テレビ朝日
「サンドウィッチマンと青田愛菜の博士ちゃん」

2022
3/19 放送

メディア情報

宝島社 大人のおしゃれ手帳
特別編集にて松山あげが
紹介されました!



あげあげ通信 編集部

「松山あげ」を使った自慢のおうちごはんや「松山あげ」に関する、心温まるエピソードを大募集しています。ハガキまたは下記 QR コードからご応募ください。

[ハガキの場合]

〒791-8036 愛媛県松山市高岡町 285-1

程野商店「あげあげ通信」係



①松山あげと生姜の炊き込みご飯



材料

[4人分]		[A]	
●米	2合	●酒	大さじ1
●水	400ml	●しょうゆ	大さじ1
●昆布	5cm	●塩	小さじ1/2
●しょうが	50g		
●松山あげ	45g(きざみ)		

作り方

- ①米は洗ってザルにあげ、分量の水に浸す。(20分~)
- ②ショウガはせん切りにする。
- ③①にAを入れ、上に昆布とショウガと松山あげをのせて炊く。
- ④炊き上がったら全体をかき混ぜて蒸らす。

