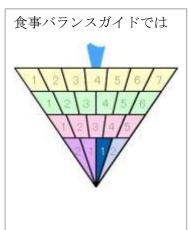
東広島市





西条柿のゆずはさみ

【材料(4人分)】

干し柿…5個

ゆずの皮…1 個分

【作り方】

- ① 8割程度に乾燥した干し柿を縦半分に切り、せん切りにしたゆずの皮をはさむ。
- ② 1つずつラップに巻く

≪料理のポイント≫

空気に触れないようにしっかりと包んでおきます。

冷凍庫に入れておけば1年中食べられます。

小さく切って、ケーキや酢の物などにも活用できます。

≪いわれ≫

広島県は、古くから柿の産地として有名で、中でも西条柿は優れた品種として全国的に知られています。

西条柿の原木が、東広島市西条町の長福寺にあったことから、西条柿発祥の地として伝えられています。

この特産の西条柿を加工した、おすすめ料理です。

栄養成分(1人分)

エネルギー233kcal, たんぱく質 1.5g, 脂質 1.5g, 炭水化物 59.9g, 塩分 0g