

レシピ作成にあたり



日光市には、日光連山から生まれる水が育んだ多様な食文化があり、湯波、蕎麦、天然氷などは代名詞といえます。

最近では、日光市産のヤシオマスや豚肉などがブランド化を進めるなど食材の磨き上げが行われています。

今回作成したレシピは、日光市の山の食材として「山椒」、里の食材として「発酵食品」に着目し、日光産農畜水産物とコラボレーションしたものとなっております。

このレシピを活用いただき、日光産農畜水産物と日光市内で生産された山椒や発酵食品を、多くの方に食べていただくことで、日光の食文化の再発見および継承につながれば幸いです。

