

和風 PIZZA だよ！



作 者 香美町 地域おこし協力隊

住 所 兵庫県香美町

使用干物 アナゴ

材料

あなごの甘辛干し1 枚

ピザ生地1 枚

オクラ3 本

チーズ 50g

きざみのり 適量

わさび 15g

マヨネーズ 30g

作り方

1 オクラを塩ゆでし、カットする。

2 わさびとマヨネーズを混ぜておく。

3 アナゴは、軽くオーブンで焼いておく。

4 ピザ生地に 2 を塗る。

5 きざんだアナゴをのせ、オーブンで加熱する。

6 オクラ・チーズをのせて再加熱する。

7 仕上げにきざみのりをのせる。

PRメッセージ

兵庫県物産協会5つ星ひょうご選定品「あなごの甘辛干し」を使ったアレンジメニューです。
香美町内で唯一「あなごの甘辛干し」を作られている KAN-ICHI さんの干物を使用しました。
香住の海を見ながら、お酒のすすむ一品に。

「あなごの甘辛干し」にピリッとわさびマヨネーズを効かせて！