

山梨の 推し麺

オシメン

其ノ三



山梨
推し麺

丹波鹿そば

高タンパク、低カロリー。
体の芯からポカポカに！

鹿肉は、鉄分などのミネラルが豊富で、高タンパク、低カロリーのヘルシーな食材。丹波山村では、村おこしの一環として、鹿肉を使ったジビエ料理「丹波鹿そば」を提供しています。

「ゴボウやシヨウガ、しょうゆ、みりん」で軟らかくなるまで煮込んだ鹿肉は、ほんのり甘い味付け。野生鹿特有の臭みが消え、かむほどにうま味が広がります。県内産そば粉で打った太めの麺や「コクのある煮干し」のだし、トッピングの青菜やネギとの相性も抜群で、思わず箸が進みます。

食べ終わる頃には心も体もポカポカと温まる、丹波山村でしか味わえない「丹波鹿そば」。寒い冬に**ホッ**とする推し麺です。

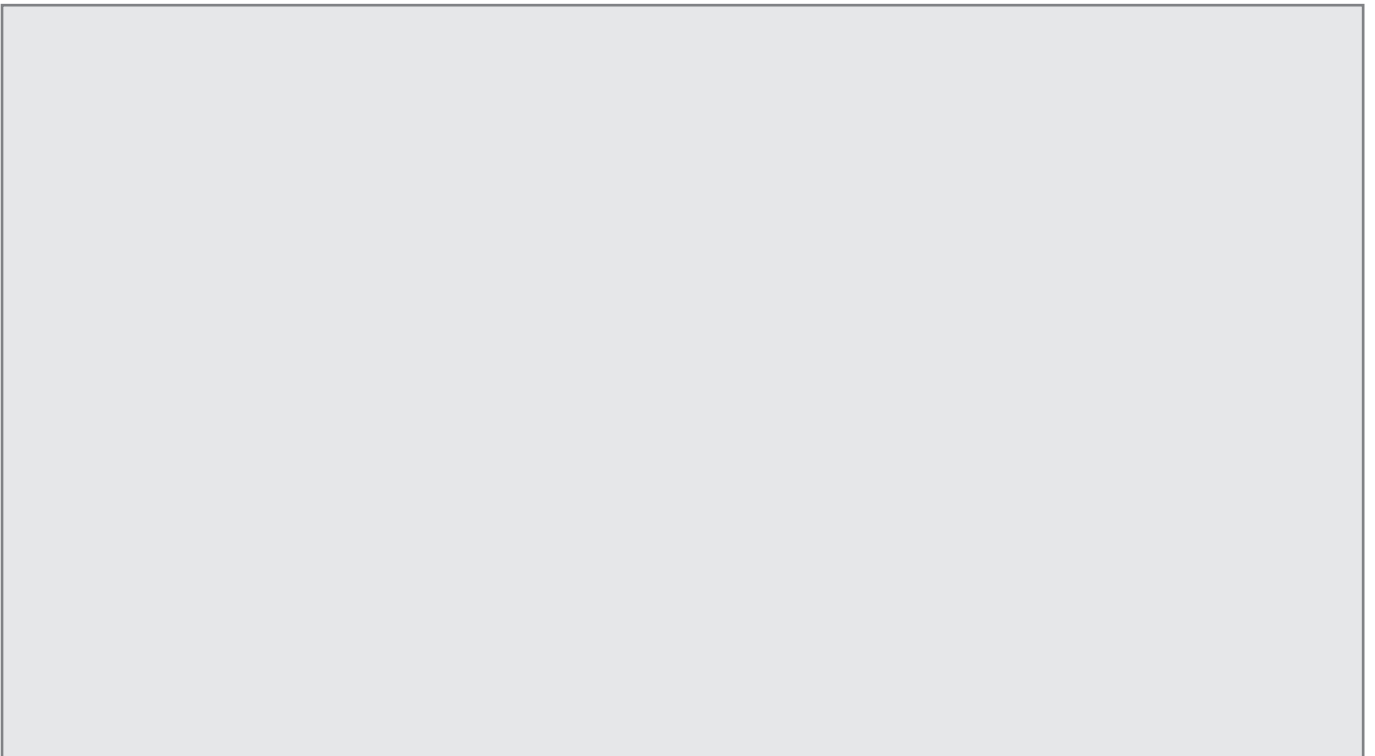
こたかかたんぽ
ぽ

●問い合わせ先 丹波山温泉 のめこい湯 TEL 0428-88-0026

のめこい湯

検索

ここから下の段は広告です。広告の内容については、広告主にお問い合わせください。



やまなし県政だより

ふれあい

冬
Vol.35

特集号

平成25年1月1日(季刊) 山梨県広聴広報課 発行
〒400-8501 甲府市丸の内1-6-1 TEL 055-223-1339 FAX 055-223-1525
やまなしの県有林は、森林管理認証を取得し、世界的な認証で豊かな森づくりを行っています。



この印刷物は、適切に管理されたFSC®認証林からの木材を用いて製造した用紙を使用しています。