

冷たい焼なすと今が旬の新生姜が
とってさわやか!



後味さっぱり! 暑い夏を乗り切ろう 焼なすと新生姜のかき揚げ

作り方

1. 焼なすは直火で皮を焼き、冷水に入れて冷ます。
2. 焼なすの皮をむき、キッチンペーパーで水気をとる。
3. だし、醤油、みりんを合わせてひと煮立ちさせ冷ましたら2の焼なすを浸けて冷蔵庫で冷やす。
4. 新生姜は皮つきのまま短冊切りにし水につける。
5. 水気をよくとり、小エビと水菜をまぜて小麦粉を入れる。
6. 天ぷら粉を少しずつ入れてよくまぜる。少しまとまる程度入れたらOK。
7. おたまですくって170℃の油で揚げる。
※すぐに火が入るので揚げすぎに注意
8. 焼なすを食べやすく切って器に盛り、かき揚げをのせる。

ここがポイント!

焼なすは表面が完全に焦げるまで焼いて!
かき揚げは、一度に多く入れると油の温度が下がりがラツと揚がらないので、少量ずつ油に入れるのがポイント!

レシピ提供

日本料理 きふね

【住所】加茂市穀町10-4
【電話】0256(52)2340
【営業】昼11時~14時30分
夜17時~21時30分
【休日】不定休



材料 (2人分)

- ・焼なす…4本
- ・小エビ…適量
- ・だし…40cc
- ・みりん…10cc
- ・天ぷら粉…適量
- ・新生姜…100g
- ・水菜…一束
- ・醤油…10cc
- ・小麦粉…少々

きふね 夏限定 メニュー



はも料理

- はも湯引き 1,620円
- はもの天ぷら 972円
- はもしゃぶしゃぶ 2,430円(2人前)



加茂のお祭りカレンダー

春・夏・秋…加茂にはさまざまなお祭りやイベントがあります。



◆4月上旬~下旬
…雪椿まつり

昭和41年に雪椿が「新潟県の木」に指定されたことがきっかけで加茂山公園を会場に翌42年から始まった。ミス雪椿コンテストや子どもむけイベント、マラソン大会等が開催される。



◆5月20日、21日
…加茂まつり

(青海神社春季祭礼)

別名「乳母祭り」とも言われており、御神幸行列で母親が生後1歳未満の赤ちゃんに華やかな産着を着せて参加し、わが子の健やかな成長を祈願することが伝統となっている。



◆6月14日、15日
…上条まつり

(長瀬神社春季祭礼)

昔、田植えが終わった6月に一カ月遅れの節句が行われ、各家庭で笹団子を作っていたこと等から、別名「だんごまつり」と呼ばれている。15日には重さ五百kgとも六言われる大きな全国的にも珍しい六角神輿が練り歩く。



◆8月14日

…越後加茂川夏祭り

毎年、加茂川河川敷を舞台に実施。最大の見どころは、加茂川を縦断する全長2kmの大ナイアガラ。8つの橋を繋ぎ、川面に映る光のシャワーは圧巻。



◆8月31日、9月1日
…加茂まつり

(青海神社秋季祭礼)

商店街を中心に百以上の露店が立ち並び、家族連れ等で賑わう。2日間で合計三百発の花火が打ち上がる。

◆9月14日、15日
…上条まつり

(長瀬神社秋季祭礼)

本宮の15日には、約百発の奉納花火が打ち上がる。

◆9月第3土、日曜日

…小京都を楽しむ会
AKARIIBA

北越の小京都・加茂を彩る光の祭典。和紙や切り絵燈籠を使った灯りの世界は幻想的。市民芸能や豊富な飲食メニューも楽しめる。

あかりの結婚式も必見!

