

地産地消推進協力店 を認定しました！



[カメラ散歩]

Camera Walker



小諸産農産物を積極的に使用した商品づくりをしている事業者2店舗が、新たに地産地消推進協力店として認定されました！

パスタとワインの店 暖

御影新田 2270-1 ☎ 23-8558

野菜の栽培からピッツアの生地まで、できる限り手作りにこだわった料理がお楽しみいただけます。

中吉

与良町 4-1-6
☎ 24-1241

築150年の商家のモダンな店内で地元食材を豊富に使ったこだわりの料理を堪能することができます。



小諸市地産地消推進協議会は、平成22年から始まり、現在までに延べ61店舗を、小諸産農産物や農産加工品等を提供しているとして認定し、様々な分野でPRしています。

News02 日本消防協会定例表彰において 小諸市消防団が「表彰旗」を授与される！

第75回日本消防協会定例表彰において、厳正な規律を保持し熟達した技能を有し、かつ、平素から消防の使命を達成することに努めており、他の模範となる消防団と認められ授与されました。

(写真左二番目から) 高野松宣消防団長、橋詰孝行副団長、原田孝副団長



News03 味工房小諸すみれと健康づくり課が、健康メニューを開発！

味工房小諸すみれは、小諸市御影にある「小諸市農産物加工施設」で活動している団体。地元の農産物をつかったお弁当や味噌、おやき、おこわなどを心をこめて手作りしています。

この度、「こもろ健幸応援団」として、体にやさしい健康メニューを作りました。

味工房小諸すみれの皆さん



厚揚げの甘酒豆乳煮

【材料】(2人分)

発酵食品である甘酒を使って砂糖を控えたメニューで、豆乳が苦手な方でも美味しく食べられます。

【作り方】

- ① 厚揚げは、1cmの角切りにする。
- ② ジャガイモとブロッコリーは厚揚げと同じくらいの大きさ、人参は短冊切りにし600Wのレンジで4～5分かけておく。
- ③ 鍋にAを入れて火にかける。煮立ったところに、①と②を入れ弱火で鍋を軽く回しながら煮ていく。
- ④ 煮汁が1/3程になったら出来上がり。
- ⑤ 仕上げにかいわれ菜を散らす。

※自宅にある野菜でもOKです。

厚揚げ	200g
植物油	大さじ1
じゃがいも	中1/2個
ブロッコリー	小房2～3個分
人参	2cm程度
かわれ菜	適量

豆乳	70ml
甘酒	100ml
醤油	小さじ1
だし汁	40ml

