



皮ムキ・保存方法は
コチラ!



丸いもザチャレンジとは

加賀丸いもと言えば、とろろが定番ですが、実はこれだけじゃないんです！
加賀丸いもの魅力を知ってもらいたいと、県内の新進気鋭から熟練まで腕利きのシェフの力を借りて、新しい食べ方の提案にチャレンジしています。

ぜひ、加賀丸いも料理の新しいチャレンジをチェックしてください!!



facebook

GI保護制度への登録



農林水産大臣登録第17号
平成28年9月7日登録

GIマークは、「地理的表示 (GI) 保護制度」に登録された製品の地理的表示と併せて付すもので、製品の確立した特性と地域との結びつきが見られる真正な地理的表示産品であることを証するものです。

加賀丸いもは、平成28年に石川県内で初めて、「日本地理的表示 (GI) 保護制度」に登録されました。

南加賀地区丸いも生産協議会

- JA根上 営農販売課
石川県能美市大成町40番地 TEL 0761-55-1104
- JA能美 販売施設課
石川県能美市粟生町あ1番地 TEL 0761-57-2655
- JA小松市 板津支店
石川県小松市長田町ヌ61 TEL 0761-22-2061



kaga-maruimo.com



加賀丸いも

南加賀地区丸いも生産協議会



農林水産大臣登録第17号
平成28年9月7日登録

地元シェフが作った丸いも料理から、よりすぐりをご紹介します!

MARUIMO the challenge *maruimo recipe*

加賀丸いも料理レシピ

地元シェフが作った丸いも料理から、
よりすぐりをご紹介します！

recipe 01 加賀丸いもの豆乳粕汁



つば葛

石川県金沢市寺町5-1-6
TEL 076-241-2181

材料 (2人前)

加賀丸いも…100g 豆乳…300cc
白味噌…30g ※味噌によって塩分が異なるので
酒粕…30g 少し少なめに入れて味見をしながら
調整してください

作り方

- 丸いもの皮を剥き、おろし金ですりおろす。
2、3滴酢を入れませる。
- 鍋に湯をわかし①をスプーンで丸く団子に取り落とししていく。
- 2分程ゆでた後、冷水にとる。
- 豆乳に酒粕、白味噌をとかし合わせる。
- 椀に②と③を盛り薬味以小葱を添える。
お好みで、夏は冷やして、冬は温めていただくのもオススメ。

農家さんのコメント

僕らの丸いもが
高級料理に！
へ～、丸いもで
ダシいらすなんや。

recipe 02 加賀丸いものグラタン・ドフィノワ



流寓

移転オープン準備中

材料 (4人前)

加賀丸いも…400g 生クリーム…100ml
牛乳…200ml 塩…小1/2
こしょう…少々 ピザ用チーズ…100g
黒コショウ…少々

作り方

- 丸いもの皮を剥き、スライサーで2～3mmにスライスする。
- 鍋に①の丸いもと生クリーム、こしょうまでを入れて沸くまで火にかける。
- 沸いたら弱火にして鍋底に付かないよう、木べらなどで混ぜながら丸いもに火が通るまで煮る。(丸いものおかげで自然にとろみがつきます。)
- 串を刺してスムーズに通れば耐熱皿に入れる。ピザ用チーズをたっぷりかけて180度のオープンまたはトースターで10分焼く。
- 焼き上がったら黒コショウを振って出来上がり！

農家さんのコメント

オシャレな～！
丸いものトロみを
活かして
もらえたんやね。

recipe 03 丸いも団子のあんかけ



寿し割烹 藤吉

石川県小松市今江町7-429
TEL 0761-22-4943

材料 (4人前)

加賀丸いも…1個 (400gぐらい) 片栗粉…100g 揚げ油…適宜
衣 (小麦粉…適宜 冷水…適宜) A (だし…200cc 醤油…50cc みりん…50cc)
水溶き片栗粉… (片栗粉・水…各大さじ1)

作り方

- 丸いもの皮を剥き、2cmぐらいの大きさに切る。
- 蒸し器もしくは電子レンジでやわらかくなるまで蒸す。
- 裏ごし、もしくはマッシャーでつぶし、片栗粉を加え、手でよくこねる。
- 3cmぐらいの平たい団子状にする。
- 小麦粉を冷水で溶いた衣にくぐらせ、170度の油で揚げ皿に盛る。
※途中で竹串などで小さな穴を開けると爆発しません。
- Aの材料を鍋に入れて火に掛け、沸騰させて水溶き片栗粉を回し入れ、再度沸騰させ⑤にかける。
※お好みでネギや削り節、大根おろしなどをのせてもおいしいです。

農家さんのコメント

丸いものモチモチが楽しめる料理誕生！

recipe 04 加賀丸いものラザーニャ



il Bozzolo イルボツォロ

石川県能美市仏大寺町2
TEL 0761-58-0540

材料 (4人前/22×15グラタン皿1台分)

加賀丸いも…1個 (約400g)
ホワイトソース…1缶 (290g)
牛乳…200cc ミートソース…1缶 (290g)
溶けるチーズ…120g 胡椒、ナツメグ、パセリ…適宜 (お好みで)

作り方

- 丸いもの皮を剥き、3～5mm程度に薄切りにして水にさらしておく。
- ホワイトソースと牛乳を火にかけて温める。(トロツと滑らかな状態になるまで) お好みでナツメグ、胡椒を少々加える。
- ミートソースを火にかけて温める。
- グラタン皿にバターを薄く塗り、ホワイトソースを薄く敷く。その上に水気をとった加賀丸いもを並べていく。ホワイトソース、ミートソース、チーズ、丸いも、ホワイトソース、ミートソース…と順に重ねていき、最後はホワイトソース、チーズをかけて180℃に予熱したオーブンで10～15分焼く。仕上げにパセリのみじん切りをちらす。

農家さんのコメント

丸いもは切って並べるだけなんやね。
冬にアツアツをほおばりたい！！

recipe 05 加賀丸いものいそべあげ



旬彩 ごえん

石川県能美市大塚町4-58-15
TEL 0761-55-5123

材料 (3～4人前)

加賀丸いも…1個 (約400g)
ネギト口…少々 揚げ油…適量
焼きのり…3切の3/1サイズのもの12～16枚
A (薄口しょうゆ…少々 塩・こしょう…少々
ごま油…適量 (風味づけ))

作り方

- 丸いもの皮を剥きすりおろす。
- すった丸いもにネギト口を少々入れる。
- Aを加えて、よくかき混ぜる。
(かき混ぜることで空気を含みふわふわになります)
- ③をスプーン1杯とり、海苔ののせて海苔の対角の角を合わせて三角形に包む。
- 180度の油で揚げる。

農家さんのコメント

ごま油が入っているからなん？
焼きのりが韓国のりみたいに
香ばしくて美味しいがいね！