

ご飯と 食材の提案

秋田米の特徴と
料理との相性

コクがあって余韻が続くタイプ

旨味が濃い

粘りがあって旨味の強いタイプ

つぶぞろい

あきたこまち・ひとめぼれ・淡雪こまち

和風料理

- ちらし寿司、巻き寿司
- 鮎・スズキの塩焼き
- カツ丼、天丼

洋風料理

- ステーキ
- ハンバーグ
- フランス料理

和風料理

- 魚介類のおさしみ
- ウナギの蒲焼き
- すき焼き

洋風料理

- ビーフシチュー
- ローストビーフ
- 白身魚のムース

中華料理

- 八宝菜、棒々鶏
- カニ爪の揚げ物
- 焼き餃子、春巻き

秋田の郷土料理

- きりたんぼ鍋、だまご鍋
- 由利牛・三梨牛ステーキ
- 比内地鶏の親子丼

中華料理

- 北京ダック
- 牛肉のオイスターソース
- 飲茶

秋田の郷土料理

- 比内地鶏の水炊き
- ハタハタの塩汁鍋
- ジュンサイ鍋

粘りが弱い

秋
田
米

粘りが強い

和風料理

- カレーライス
- 焼き鳥(たれ)
- 豚の角煮

洋風料理

- リゾット、パエリア
- マカロニグラタン
- 魚介類のグラタン

和風料理

- たまごかけごはん
- 各種炊き込みご飯
- 湯豆腐、しゃぶしゃぶ

洋風料理

- 白身魚のムース
- ホタテのワイン蒸し

中華料理

- チャーハン
- 甘酢あんかけ
- 麻婆豆腐、かに玉

秋田の郷土料理

- ハタハタ寿司
- 鯉の甘煮

中華料理

- エビ・カニのシュウマイ
- 春雨サラダ、生春巻き
- チンジャオロース

秋田の郷土料理

- クジラかやき
- 磯焼き
- タラ鍋

めんこいな

秋のきらめき・ゆめおぼこ

軽快でなめらかなタイプ

さっぱり・あっさり

粘りがあって爽やかなタイプ