

SUNSET NEWS

道の駅内灘サンセットパーク 情報発信フリーペーパー

2022
Vol. 02
TAKE FREE



ごはんのおともが揃ってます

新米と一緒に味わっていたきたい

これさえあればご飯が何杯でもイケる！

写真：谷川醸造「おかずみそ(畑の肉みそ)」
お味噌とドライトマト、カシューナッツの組み合わせが面白いお味噌です

特集

OTAKARA MARKET自慢の

新米と食べたい ごはんのおとも

スタッフの偏愛お宝商品・簡単アレンジレシピ・サンセットパーク最新情報



OTAKARA
MARKET
UCHINADA SUNSET PARK



Horita
PICNIC
Light meal & Sweets



八百屋のスイーツ
Horita 205
UCHINADA
Produced by Horita Co., Ltd.

今号の表紙



味噌

¥540~637(税込)

谷川醸造 おかずみそ

(畑の肉みそ/ごぼう/くろごま/とうがらし)

能登の定番「サクラ味噌」を使った、自慢のおかずみそ。お肉は使わず、ヘルシーな大豆ミートを使用。保存料や化学調味料は無添加です。



新鮮ないかと糀の
自然な甘さ

おかず

¥540(税込)

和平商店 いか糀漬け

新鮮なイカに能登産の塩と糀を合わせました。鮮度抜群のいかと辛すぎない塩加減、ゆずの香りと唐辛子の辛みが絶妙です。熱い出汁をかけてお茶漬けにも！冷凍コーナーにあります。



おうちで簡単

本格たこ飯

調味料

¥600(税込)

さかな屋甚五郎 たこ飯の素

お醤油や顆粒だし、生姜の千切りを加えて炊飯器で炊き込めば、たこの旨味がぎゅっと詰まった絶品たこ飯の完成！お家で簡単にお店みたいなたこ飯が楽しめます。



昔から変わらない
懐かしい味

おかず

¥243(税込)

大畑食品 昔ながらの釜炊き佃煮

(潮騒くるみ/ほたるいか/わかさぎ等計6種)

地元の醤油を使った佃煮は、金沢独特の甘辛風の味付け。素材の旨味と醤油の香ばしさがご飯にはもちろん、お酒のあてにもぴったりです。



職人の手削り昆布を
食卓でお手軽に

ふりかけ

¥237(税込)

大脇昆布 ごはんにかけて食べるこんぶ

そのまま温かいごはんにかけるだけで美味しさ&栄養アップ。お弁当にも持って行きやすいサイズ感。ごはん以外にも、下のコラムではバスタに使うアレンジレシピを紹介しています！



素材にこだわった
昔ながらの手作り味噌

味噌

¥432(税込)

高澤醸造 味噌

(妙成寺味噌/ゆずみそ/ごまみそ/明洞醬)

明治創業の老舗で選り抜いた大豆とこうじを昔ながらの手作りで、心を込めて作り上げた商品です。あつあつのご飯にのせて！



手作りならではの
やわらか梅干し

漬物

¥378(税込)

長谷川さん家の手作り梅干し

知る人ぞ知るリピーター続出の自家製梅干し！機械を使わず全て手作り。時間をかけて熟成した、やわらかい皮が特徴。添加物・着色料無添加の昔ながらの手作り梅干しです。



河北育ちの
ブランド豚を
特製煮豚に

おかず

*グラム数に応じて値段が変動

いまえだ 河北潟ポークの煮豚

河北潟の自家農園で栽培した、良質な飼育米や麦、大豆を与えて育った河北潟ポークを、ほろっほろになるまで煮込み、特製のタレで味付けしました。冷凍コーナーにあります。



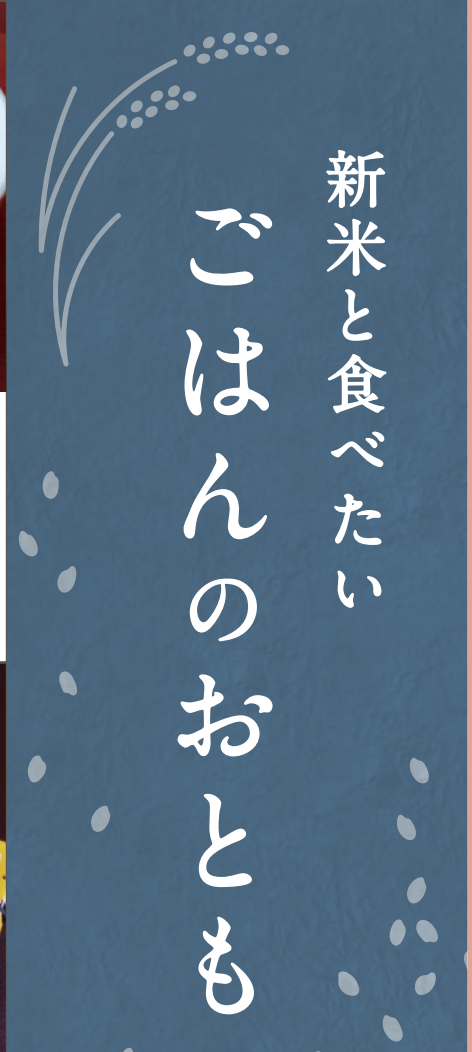
11月末～
販売開始！

漬物

¥486(税込)

能登野菜なかじま菜しょうゆ漬け

中島菜は冬に栽培されるため葉っぱ類に虫がつかず無農薬栽培ができ、ビタミンC・カルシウムが豊富。11月末から獲れたての中島菜を使った商品が店頭に並びます！



新米と食べたい

ごはんのおとも

OTAKARA MARKETには
ご飯にぴったりのおかずや
調味料がたくさん！



お米はぜひ
内灘産で！

お米

1kg/¥350(税込)~

まっしろぺっぺ(1kg/5kg/10kg)

内灘育ちのお米です。炊き上がりはまっしろでつやつや、時間がたってもご飯が黄色くならないのが特徴。地元飲食店や民宿などでも使用されています。

COLUMN

スタッフ偏愛♥お宝商品

塩の旨味が効いたコクのある
スープが寒い季節にぴったりです

塩田村能登塩らーめん
4食入り/¥1200(税込)

奥能登揚げ浜塩を100%使用した滋味深い味わいのスープと喜多方ラーメンの麺で、お家で本格ラーメンが味わえます。

COLUMN

簡単アレンジレシピ

コンブマジックで簡単！
昆布とチキンのバター醤油パスタ

■材料

ごはんにかけて食べる
こんぶ ... 1/2パック
パスタ ... 100g
サラダチキン ... 50g
しめじ ... 30g
バター ... 10g
醤油 ... 小さじ2

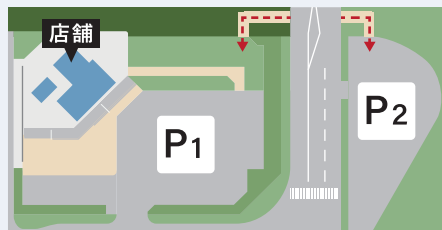
①塩(分量外)を加えた湯でパスタを表記時間より1分短く茹でる。茹で汁を大さじ2杯分とっておく。サラダチキンは食べやすい大きさにさく。しめじは石づきを落として小房に分ける。
②フライパンにバターを入れて中火にかけ、しめじを炒める。しんなりしてきたら、サラダチキンと茹で汁大さじ2と醤油を加えてひと混ぜし、水気を切ったパスタとごはんにかけて食べるこんぶの半量を加えて和える。



NEWS

第二駐車場がオープン

新たに35台駐車可能な第二駐車場がオープンしました！サンセットブリッジの下を潜る連絡通路を通ると行き来しやすいです。ぜひこちらの駐車場もご利用ください。



〒920-0265
石川県河北郡内灘町大学1丁目4-1

営業時間 9:00~18:00
(Horita205予約受取 19:00まで)

TEL 076-255-0007
FAX 076-255-0008

公式サイト
<https://u-sp.jp/>



Instagram
@u_sp0707

