プレスリリース

令和８年 11 月 19 日
庄 内 総 合 支 庁

報道関係者各位

庄内の食文化を次世代へ！
「食の都庄内」ショートレシピ動画 第 13 弾を公開

「食の都庄内」ブランド戦略会議（※）では、庄内地域が誇る豊かな食文化や旬の食材を若い世代にも身近に感じてもらおうと、「簡単・おいしい・映える」をテーマにした 40 秒程度のショートレシピ動画を制作し、ＳＮＳで発信しています。

このたび、第 13 弾として「岩のりと納豆の佃煮風」のショートレシピ動画を公開しましたので、周知に御協力くださるようお願いします。

※管内の市町及び庄内総合支庁で構成する「食の都庄内」の推進機関（事務局：庄内総合支庁地域産業経済課）

記

１　公開場所

「食の都庄内」の公式 SNS（Instagram、X、YouTube、Facebook）

２　公開内容

庄内の岩のりを使った「岩のりと納豆の佃煮風」のレシピを紹介します。

材料を煮詰めて納豆と混ぜるだけで手軽に作ることができ、岩のりの豊かな磯の香りと歯ごたえが楽しめる、ごはんのお供にぴったりの一品です。

【庄内の岩のり】

日本海に面した岩礁で荒波にもまれながら育つ、庄内を代表する海の幸です。

12～２月の厳寒期に一つひとつ丁寧に手摘みされ、乾燥まで全て手作業で行われます。

庄内では正月のお雑煮や寒鱈汁などの郷土料理に使われるほか、岩のりおにぎりやラーメンのトッピングとしても人気があります。

３　レシピ考案・動画制作者

榎本 美歩（えのもと みほ）氏（管理栄養士、インスタグラマー、鶴岡市在住）

「食の都庄内」
公式 Instagram

岩のりと納豆の佃煮風（動画より）









問合せ先
庄内総合支庁地域産業経済課
農産物利用拡大・調整専門員　佐藤　由夏
電話　0235－66－4723
広報監　総務企画部長　吉田　正幸