



佐賀の食材は手巻き寿司に最適！



米

KOME

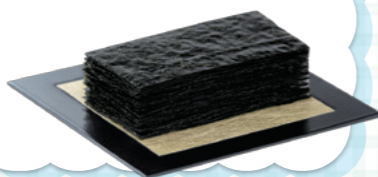
佐賀の肥沃な大地で育まれる佐賀の米。県独自品種の「さがびより」は令和2年産米の食味ランキング((一財)日本穀物検定協会)で、11年連続で特A評価を獲得した自慢のお米です！



海苔

NORI

世界有数の干満差を誇る有明海で育まれた佐賀海苔®。香ばしく甘みがあって、口どけが良いのが特徴で、販売枚数・販売額ともに17年連続日本一です。



具材

GUZAI

鯛、イカ、ウニ、コノシロ(コハダ)、佐賀牛®、肥前さくらポーク、あたりどり、玉ねぎ、レンコン、きゅうり、アスパラガスなど、佐賀にはおいしい魅力的な食材がたくさんあります！



寿司飯レシピ

- 作り方
- ①ごはんを炊く時に昆布を入れておく
 - ②炊き上がったごはんを酢、砂糖、いりごまを混ぜ合わせる。この時ごはんは切るように混ぜる

- 材料4人分
- ◆米 120g ◆昆布 1枚(12cm) ◆酢 24g ◆砂糖 10g ◆いりごま 小さじ8

オリジナルの手巻き寿司を作ってみよう！



特集 佐賀の食材の豊かさを

手巻き寿司で味わう。

佐賀には米、肉、魚介類、野菜などおいしい食材、さらに日本一の佐賀海苔®があります。これを一度に味わえるのが「手巻き寿司」。おうち時間に佐賀のおいしくて高品質な食材を使った手巻き寿司を楽しみませんか？

佐賀手巻き寿司宣言！

- 一、おうちの集いの場では手巻き寿司を楽しみます
- 一、佐賀のおいしい食材をたくさん使います
- 一、手巻き寿司で佐賀の魅力を県内外に発信します



Qサバの下準備から手巻き寿司を作るワクワクを楽しんでもらえたら嬉しいです

前田風音さん

唐津Qサバ手巻き寿司

唐津Qサバ手巻き寿司の作り方

レシピは県HPで公開中！



特産のレンコンと玉ねぎの甘みやサクサク食感を楽しめます

吉川さゆりさん

かき揚げフライ手巻き寿司

塩と醤油が佐賀牛の味を引き立てます

佐賀牛焼肉手巻き寿司

才津若菜さん

いちごさんのカプレーゼ巻き

見た目もきれいで、いちごさんならではの酸味と食感を楽しめます

岸川梓沙さん

佐賀手巻き寿司がテイクアウトできるお店を紹介！

県内飲食店のこだわりの手巻き寿司をご家庭でも。企画の賛同店を特設HPで紹介中。※事前のご連絡または予約が必要です



手巻き寿司宣言特設HP



県内のスーパーなどでも佐賀手巻き寿司宣言を応援中！
スーパーモリナガ Aコープ街かど畑店 佐賀玉屋 alta など

佐賀手巻き寿司宣言応援キャンペーン

「佐賀新聞公式Twitter」をフォローし、ご家庭で作った手巻き寿司などを「#佐賀手巻き寿司宣言」を付けて投稿していただいた方の中から抽選で佐賀の食材をプレゼント。



Twitter 佐賀新聞公式アカウント @sagashimbun

応募期間：3月1日～4月30日