

福島スペシャルティ

Fukushima Spécialité



工房鈴蘭
鈴木邦治さん、あゆみさん

ガラス漆器

父娘の絆が生み出す
色とりどりの愛らしさ



▲中身が見えるデザインの「お月見グラス」など、食卓を華やかにする器がそろそろ。

工房鈴蘭
会津若松市七日町3-29
☎0242(85)6654

「若い人にも受け入れられる新しい漆器を」との思いが込められた工房鈴蘭の製品は、カラフルで表情豊か。40年来、会津漆器の塗師を務める邦治さんの熟練の技と、娘のあゆみさんの若い感性が融合した見た目もかわいい「漆器」です。「ガラスに漆を塗布する特殊な技術で製作しているのです、丈夫で日常使いに便利です」と鈴木さん父娘。二人三脚のものづくりが生んだオリジナルの逸品です。

今月の旬の素材
ピーマン



ビタミンCをはじめとした栄養価が高い食材。三春町では、特産のピーマンを使ったご当地グルメのメンチカツが販売されています。

毎日の料理を
楽しみに レシピ

ピーマンの
ツナマヨカップ

お好みのトッピングで広がるおいしさ！

材料(2人分)

ピーマン(半分に切って種を取る)…… 2個
ツナ缶(油と水分を取っておく)・70g(1缶)
マヨネーズ…… 大さじ3程度
トマトケチャップ…… 少々
粉チーズ…… 少々
ドライパセリ…… 少々
コーン(缶詰)…… 大さじ2
プロセスチーズ…… 120g
プチトマト…… 2個

※ミックスベジタブルやハムもオススメ！

作り方

- ① プロセスチーズとプチトマトは5ミリ角に切る。
- ② ツナ缶に①とマヨネーズを加えてボウルで混ぜ合わせ、コーンを加えさっくり混ぜる。
- ③ ピーマンの内側にトマトケチャップを薄く塗り、②の具材をピーマンに詰める。
- ④ ③に粉チーズを振ってトースターで焼き色がつくまで焼き、ドライパセリを振って盛り付ける。

クックパッド福島県公式キッチン
「はら食っち～な ふくしま」で
レシピ公開中

