



長門ゆずきち

NAGATO
YUZUKICHI

長門ゆずきちサイダー。

さっぱりとした酸味が広がり気分爽快！
暑い夏の日にもおすすめ一杯。

【材料】1人分

- ・長門ゆずきち果汁 大さじ2
- ・はちみつ 大さじ2
- ・炭酸水 180cc

【作り方】

- 1.グラスに長門ゆずきち果汁、はちみつを入れ、よく混ぜる。
- 2.お好みで氷を入れ、炭酸水を注ぎ軽く混ぜる。



鶏のさっぱり煮。

【材料】2人分

<材料>

- ・長門ゆずきち …………… 1個
- ・長州どり手羽元 …… 6本
- ・青物野菜 …………… 適量

(A)

- 〔長門ゆずきち果汁 大さじ3
- しょうゆ …………… 大さじ3
- 酒 …………… 大さじ3
- 砂糖 …………… 大さじ3

【作り方】

1. 鍋にAを入れて火にかけ、煮立ったら鶏肉と長門ゆずきちの輪切りを入れる。
2. 落とし蓋をして弱火～中火で20分程度、煮汁がなくなるまで煮たら、茹でた青物野菜と器に盛る。



涼やかマリネサラダ。

【材料】2人分

- ・長門ゆずきち ……………1個
- ・タコ ……………1パック
- ・玉葱 ……………1/4個
- ・人参 ……………1/4個
- ・胡瓜 ……………1/2個

(A)

- 〔らっきょう酢…………大さじ2
- オリーブオイル…………大さじ1
- 天然塩…………小さじ1/2
- こしょう…………少々

【作り方】

- 1.タコと胡瓜は食べやすい大きさに切り、玉葱はスライスして水にさらし、人参は千切りに。
- 2.ボールに1(玉葱は水気をよく絞る)の材料を入れ、Aと長門ゆずきちの果汁を搾りかけ、長門ゆずきちの皮をおろして加えよく和える。冷蔵庫で休ませてしんなりしたら完成。



きゅっとひと搾り。

お刺身や焼き魚はもちろん
唐揚げやステーキなどの肉料理
お豆腐や麺類にもぴったり。
素材を引き立てるまろやかな酸味と
爽やかな香りをお楽しみください。



海沿いの町で生まれた
山口県オリジナル香酸柑橘
「長門ゆずきち」



長門ゆずきちは、250年前から栽培されていたといわれる山口県萩市田万川地域原産の香酸柑橘です。海の幸に恵まれた北浦地域において、魚料理とともに伝えられてきました。種が少なく、果汁がたっぷり絞れ、ユズとすだちをブレンドしたような爽やかな香りと、まろやかな酸味が特徴。収穫時期は8月中旬から10月中旬まで。盛夏から初秋にかけて食卓に爽やかな香りを運びます。



ぶちうま!

やまぐちの農林水産物

<http://www.buchiuma-y.net>

YAMAGUCHI's
Agriculture
Forestry
Fisheries
Stockbreeding

長門ゆずきちの
詳しい情報やレシピはこちら

[ぶちうま!やまぐち.net](http://www.buchiuma-y.net) **検索**

