

● みそマヨネーズ ●



- ◎材 料 静岡県産エシャレット
味噌・マヨネーズ
- ◎作り方 味噌とマヨネーズを
お好みの比率で混ぜ合わせ
ます。

静岡エシャレット
産地の紹介

静岡県浜松市南部地域で栽培されています。
美味しい旬の時期は、11月から5月となります。

特徴

- ▶玉肌が白くて、とてもやわらか!
- ▶みずみずしく、シャキシャキとした食感!
- ▶さわやかな香りとピリッとした辛味!



豚しゃぶエシャレット



静岡エシャレット

お手軽料理 いっぱい



エシャレットキムチ和え

JAの浜松 JA静岡経済連

● 生ハム巻き ●



- ◎材 料 静岡県産エシャレット
生ハム・マヨネーズ
- ◎作り方 エシャレットに
生ハムを巻きます。

● 塩こぶ和え ●



- ◎材 料 静岡県産エシャレット
塩こぶ
- ◎作り方 エシャレットを
斜め切りにします。
塩こぶと混ぜ合わせます。

● サンドイッチ ●



- ◎材 料 静岡県産エシャレット
食パン・マーガリン・ツナ・
マヨネーズ
- ◎作り方 エシャレットをみじん切りにして、
ツナ・マヨネーズで混ぜます。
食パンにマーガリンを塗り、
具をはさみます。