

萬寿莊
すわだ旅館

自家製の 剣崎青なんば味噌



素材の味を活かした風味豊かなおかず味噌

白山の自然の恵みから生まれた
剣崎青なんば味噌

萬寿莊 すわだ旅館にご宿泊された方のご要望にお応えして
剣崎青なんば味噌を販売することとなりました。

地元の米糀、しょうゆ、白山市地域特産農産物である
剣崎青なんばを使用して心を込めて作っています。

秘伝のレシピで、辛さの奥に旨味が広がる一品です。
ぜひご家庭でもお楽しみください。

裏面にアレンジレシピも載ってます♪

縁起尽くし
萬寿莊 すわだ旅館

金劔宮の麓に位置する、
縁起尽くしの宿として皆様を
温かくお迎えいたします。
白山ならではの季節の食
材を、こだわりの調理法で
丁寧に仕立てた料理が
自慢です。



金劔宮

紀元前95年(崇神天皇3年)
に創建され、北陸最古の神社
として歴史を刻む金劔宮。
毎年10月には五穀豊穡を
願う「ほうらい祭り」が行
われます。

当館から徒歩約1分



金沢駅より車で約35分
心を癒す旅の拠点に

北陸自動車道から 白山 I.C より約14km(約27分)
小松 I.C より約22km(約30分)

小松空港から 小松空港より約25km(車で約35分)

金沢駅から 新西金沢駅(徒歩約5分)→
北陸鉄道石川線に乗り鶴来駅で
下車(約28分)→徒歩約15分

萬寿莊 すわだ旅館
〒920-2123 石川県白山市鶴来日詰町カ135

公式サイト



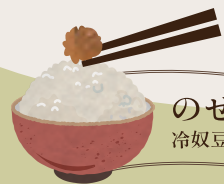
ご予約・お問い合わせ

☎ 076-272-0180 / FAX 076-272-0182



アレンジレシピをご紹介します

剣崎青なんば味噌を活用した



のせて美味しい

冷奴豆腐に！きゅうりに！ふろふき大根に！

萬寿荘 さわだ旅館 味噌

検索



公式サイト

<https://manjuso.jp/>



アレンジは無限大∞ ピリッと効いた甘辛肉味噌

材料(2人分)

剣崎青なんば味噌 …1袋(40g) 砂糖 …小さじ1
合い挽き肉 …100g

- ① 油は入れずに合い挽き肉を炒めます。
- ② フライパンの中の肉汁をペーパーで拭き取ります。
- ③ ②に砂糖と剣崎青なんば味噌を加えます。
- ④ アレンジの効く、美味しい甘辛肉味噌の完成です。



野菜たっぷり、栄養満点◎ 味噌野菜炒め

材料(2人分)

剣崎青なんば味噌 …1袋(40g) ピーマン …1個
茄子 …2本 人参 …1/2本

- ① 野菜を一口大に切ります。
- ② フライパンに多めの油と①の野菜を加えて炒めます。
- ③ ②に剣崎青なんば味噌を加えます。
- ④ 深いコクが楽しめる、味噌野菜炒めの完成です。

辛さと旨味がやみつき 香り立つ麻婆豆腐

材料(2人分)

甘辛肉味噌のレシピは前のページをチェック♪

甘辛肉味噌 …50g ★オイスターソース …大さじ1
豆腐 …150g ★鶏がらスープの素 …大さじ1
ねぎ …1/2本 ★水溶き片栗粉 …小さじ1

- ① 千切りしたねぎをフライパンで炒めます。
- ② ①に甘辛肉味噌と豆腐を加えてさらに炒めます。
- ③ ★を入れてよくからめます。
- ④ 味噌の辛さが引き立つ麻婆豆腐の完成です。

