




Title
南越前町×明治大学奥山ゼミ

福井県南越前町出身
フレンチ酒場nanoru namonai
(東京都・代々木八幡&人形町)
野村シェフ監修

南越前町つるし柿を使った
レシピ集 



Title
つるし柿とナッツの
クリームチーズ和え



- ☑つるし柿のスモーキーさが
アクセント
- ☑上品な大人のおつまみとして

南越前町特産「つるし柿」

南越前町に根付いた
伝統ある独自の製法—
その最大の特徴は、柿を干しながらスモーク
(燻製) することです。
これにより渋みが抜け、スモーキーな香りが加
わり、料理の材料としても存在感を示します。
南越前町の美味しい日本酒ともよく合います。



Title
つるし柿とナッツの
クリームチーズ和え

【材料 (2人前)】

つるし柿 	1個	}	A
クリームチーズ	200g		
グラニュー糖	8g		
ナッツ	お好み		
オレンジの皮	1/2枚		
フランスパン	4枚		

つるし柿の種を取った後、0.5ミリ角く
らいにカットし"A"の材料と和える

冷蔵庫で固まるまで冷やす

焼いたフランスパンにつけて食べる



野村シェフの
おすすめマリアージュ
南越前町の日本酒
「雪きらら」との
相性も◎