



## 加賀太きゅうり

産地 安原地区

旬 4月～11月

### 威風堂々

皮をむき、種をとって調理します。サラダや酢のものはもちろん、加熱してもさわやかな香りと歯ごたえが楽しめます。

How to Choose

### 上手な選び方

太さが均一で、持って重みのあるもの。  
真夏は皮の色が淡くなりますが、  
品質は変わりません。

Kagayasai Recipe

Let's Try!

## 加賀野菜 レシピ

かがふと  
加賀太きゅうり

Menu ◎あんかけ ◎ピーラーレモンマリネ

Kagayasai Recipe  
加賀野菜  
レシピ

かがふと  
加賀太きゅうり

金沢市農産物ブランド協会

ひき肉なしでもさっぱりおいしい

# あんかけ



Recipe  
1

## ●材料(4人分)

加賀太きゅうり (小)	1本
豚ひき肉	70g
酒	大さじ 2
水	300cc
砂糖	大さじ 1
みりん	小さじ 1
しょうゆ	大さじ 1
片栗粉 (水大さじ 1 で溶く)	大さじ 1
生姜 (せん切り)	10g

- 1 太きゅうりは皮をむき、2cm輪切りにし、スプーンで種を取る。
- 2 鍋にひき肉と酒を入れて火にかけ、肉の色が変わったら水を加える。煮立ったら、太きゅうりとAを入れ、やわらかくなるまで煮る。
- 3 2に水溶き片栗粉を加え、とろみがついたら火を止める。
- 4 器に盛り、生姜を天盛りする。

つるつるさわやか新食感!

# ピーラーレモンマリネ



Recipe  
2

## ●材料(4人分)

加賀太きゅうり (小)	1本
レモン汁	大さじ 3
砂糖	大さじ 1 と 1/2
塩	少々

- 1 太きゅうりは皮をむいて、そのままピーラーでむいていく。塩(分量外)を振りしばらくおく。
- 2 太きゅうりの水気を絞り、合わせたAで和える。

Kagayasai Recipe

# 加賀野菜 レシピ!

加賀野菜

検索

サイトではこの他の  
レシピも紹介しています。



## 加賀野菜

昭和20年以前から栽培され、現在も主として金沢で栽培されている野菜です。藩政時代から戦前までの間に、金沢の気候・風土に育まれ、農家に大切に受け継がれてきた伝統野菜。金沢市民に愛され、食卓に四季の訪れを告げ、食文化を支えてきました。



加賀野菜  
ブランドシール

## 【加賀野菜ブランド認定15品目】

- |          |             |
|----------|-------------|
| ◎さつまいも   | ◎金沢せり       |
| ◎加賀れんこん  | ◎打木赤皮甘栗かぼちゃ |
| ◎たけのこ    | ◎金沢一本太ねぎ    |
| ◎加賀太きゅうり | ◎二塚からしな     |
| ◎金時草     | ◎赤ずいき       |
| ◎加賀つるまめ  | ◎くわい        |
| ◎ヘタ紫なす   | ◎金沢春菊       |
| ◎源助だいこん  |             |

加賀野菜イメージキャラクター  
"ベジタン"



金沢の  
伝統野菜  
ブランド