

## サザエの鎌倉おむすび

地元で採れたサザエは磯の香りを残したまま

柔らかく仕上げ、これにお米（あきたこまち）と

もち米（きぬのはだ）、北海道産の天然昆布、

枕崎のかつお節、能登の生醤油などの

天然だし汁を加えて炊き込みご飯を作り、

おむすびにした「サザエの鎌倉おむすび」。

由比ガ浜の磯の香りにサザエのほろ苦さ、

鎌倉の春を思わせる桜の花の塩漬けが上にのり、

ほんのり桜の香りも楽しめます。



### おすすめ！

竹の皮で包んだ「サザエの鎌倉おむすび」  
2個入り500円



<http://www.e-yuigahama.com/>

花ごころ