

兵庫県新温泉町のご当地グルメBOOK

HAMASAKA



全35
メニュー
+お土産5品

浜坂地えび

日本海発

お土産地えびのレシピ付き





「スパイシーかつえびをしっかり
感じられるルーを作りました。」

店長 浦田浩幸さん

ビストロ25

海岸そばの洋食店。アマエビとモサエビの身と殻でビスケット風に仕上げたルーに、つなぎを使わずアマエビだけで作ったカツののり。鳥取・但馬エリアの旬の食材で作る前菜も豪華。

☎0796-82-1210 国美方郡新温泉町浜坂1579-18 昼ランチ11時30分～14時(LO13時30分)、18時～22時(LO21時30分) 休日 ④4台

季節のサラダと彩り前菜7種
丸ごと甘海老カツの
エビ香ルーカレー

日帰り
プラン > 1800円

1日12食限定、提供期間：通年

使用
えび あまえび・もさえび



▲鶏のガランティーヌや南瓜のアチャールなど、手の込んだ料理を7種味わえる前菜は日替わり。アマエビだけを使ったカツは、口に入ると旨みが広がる

▶殻付きで香ばしく焼き上げた2種類の地えびと、魚介がのる▼えび出汁で茹でた麺に、えびで作ったアメリカヌソースがよく絡む



浜坂地えびのランチAセット

日帰り
プラン > パスタ2000円、
ピザ2250円

※ピザはテイクアウト可、2200円

パスタは要予約・前日迄 提供期間：通年

使用
えび あまえび・もさえび

「香ばしく焼き上げたピザは
「豪快に殻ごと味わって。」

La Forchetta

大阪の人気店とコラボした、浜坂の山海の幸を楽しむ本格シチリア料理店。モサエビとアマエビを使ったランチセットが登場。パスタ・ピザ両方を注文してシェアして楽しむのもおすすめ。

☎0796-80-2896 国美方郡新温泉町浜坂1081-1 昼11時30分～14時(LO)、17時30分～22時30分(LO21時30分) 休日 ③3台



シェフ 八木孝明さん

浜坂地えびと海鮮5種盛井

日帰り
プラン > 1650円

提供期間：通年

使用
えび あまえび・もさえび

▶地えび2種類と新鮮なネタがのる井は味噌汁もセット



「ランチは天井や出汁茶漬けに
味変しても美味しいですよ。」

地エビ〜ランチ

日帰り
プラン > 2200円

1日5食限定、提供期間：通年

使用
えび あまえび・もさえび

◀天ぷら・刺身・サラダ・味噌汁
全てにえびを使用した贅沢ランチ

道の駅 山陰海岸ジオパーク 浜坂の郷 たじま屋食堂

地物や自家製食材にこだわる道の駅の食堂。刺身や天ぷらなど多彩なえび料理を一度に味わえるランチのほか、旬の魚介が5種類以上の海鮮丼や明石焼き風に味わう「えびまる」も。

☎0796-80-9010 国美方郡新温泉町橋谷57 昼9時～18時(ランチ11時～15時・LO14時30分) 閉水(祝日の場合は営業) ④40台

浜坂えびまる

日帰り
プラン > 500円

提供期間：通年

使用
えび あまえび



◀アマエビの出汁が入った生地の中に、アマエビがまること一匹！

「地えびを知ってほしくて
採算度外視で作りました！」



8代目&7代目主人
門脇淳一さん、
典史さん

▶味噌汁やだし巻きにもアマエビの身が入る



みさきや

地魚をリーズナブルに味わえる居酒屋。井にはアマエビに加え、アマエビの子ども「えびっ子」や白イカがたっぷり。ボリューム満点のちらし寿司ではアマエビとモサエビの食べくらべを。

☎0796-82-1089 国美方郡新温泉町浜坂1341-2 昼9時～21時(LO20時) 休本 ④約5台

地えび白イカ丼

日帰り
プラン > 1800円

1日10食限定、
提供期間：4月初旬～9月下旬

使用
えび あまえび



▲甘みのある自家製タレで味わう。アマエビの味噌汁付き

浜坂地えび食べくらべ寿司

ちらし&えびの唐揚げ&だし巻き

日帰り
プラン > 1800円

要予約・前日迄、提供期間：4/1～5/31、9/1～10/31

使用
えび あまえび・もさえび

浜坂地えびとは…

浜坂港で水揚げされ、そのほとんどが地元で消費されるという幻のえび5種。それぞれ個性的で愛嬌のある姿と、一度食せば忘れられない極上の味わいをもつ。

数種類の地えびを
1つのメニューで味わえるご当地グルメ

＃浜坂地えび食べくらべ

HAMASAKA ABC

- ① 浜坂地えびを2種類以上使うこと
- ② 3種類以上の調理法で食べくらべができること
- ③ お店自慢のこだわりポイントが3つあること

※紹介の えび食べくらべ ABC がついているメニューをチェック!

浜坂地えび食べくらべ
海鮮雲丹しゃぶ鍋と但馬牛朴葉焼

日帰りプラン > 4730円

要予約・3日前迄、提供期間：通年

使用
えび

あまえび・もさえびorがらえび



▲地えびは雲丹しゃぶと刺身で提供。地元の「宮様サザエ」の鹽焼きも付く

マル海渡辺水産 (お食事処 味波季)

漁港近くに構える水産会社直営の海鮮料理店。鮮度◎な地えびをたっぷり使うメニュー全4種は、どれも大満足のボリューム。但馬のブランド食材や海の幸とコラボした贅沢なメニューもあり。

☎0796-82-5001 阪美方郡新温泉町芦屋353マル海渡辺ビル2階 図平日：11時～15時、土日祝：11時～15時、17時～21時(LO各閉店30分前) 図不定 図50台
※使用するえびは日により異なります
※写真はイメージです。内容・器は日により異なる場合があります

浜坂地えび食べくらべ
浜坂5大ブランド☆オールスター

日帰りプラン > 1万1000円

要予約・3日前迄、提供期間：通年

使用
えび

あまえび・もさえびorがらえび



▲刺身、鍋、焼き物など多様な調理でブランド食材を味わえる

板長
山崎秀喜さん



但馬牛&地えびしゃぶしゃぶ

日帰りプラン > 2860円

提供期間：4/1～5月末、9/1～11/5頃

使用
えび

あまえび・もさえびorがらえび

▲地えびは鍋出汁にくぐらせるとプリッと食感に



あまえびむいちゃいました丼

日帰りプラン > 3850円

要予約・3日前迄、提供期間：通年

使用
えび

あまえび・もさえびorがらえび

▲ぎゅっとと敷き詰められた地えびに、雲丹やイクラもトッピングされた迫力の丼

▼(左から) ガラエビのうま煮、モサエビの産揚げ、アマエビの塩麹漬



浜坂地えび
食べくらべつくし

日帰りプラン > 5500円

1泊2食付き > 1万3200円
1名料金

要予約・2日前迄、
提供期間：4/1～5/31、9/1～10/31

使用
えび

あまえび・もさえび・おにえび・がらえび
※時季により2種の場合もあり



▲塩釜焼きのオニエビはトゲをとって背中を開いているので食べやすい

芦屋荘

新鮮な旬の海の幸を提供する料理宿。4種類の活エビを使うコース料理には、塩釜焼きをはじめ刺身・天ぷら・唐揚げなど6種類のエビ料理のほか、ホテルイカのしゃぶしゃぶも！

☎0796-82-5341 阪美方郡新温泉町芦屋443 図10台



主人
田中賢之さん

お土産 & 食べ歩き

「香ばしいラー油は
お料理のアクセントに最適。」



(有)山米鮮魚
山本ゆかりさん

地えび塩辛3種食べくらべ
3000円

販売期間：通年

使用えび もさえび・すじえび・がらえび・おにえび



熟成甘えび焦がしら〜油
(90g) 900円

販売期間：通年

使用えび あまえび



▲1瓶に5〜8匹の地えびが入る

山米鮮魚

アマエビの身と殻を使い香りを引き出したラー油が新登場。塩麹で地えび各々の旨みを引きだした塩辛は、モサエビ、スジエビ、アマエビ、ガラエビから3種類をチョイス。

☎0796-82-5028 阪美方郡新温泉町三谷224-1 図9時～17時 図不定 図10台

新温泉町まち歩き案内所 松頼庵

JR浜坂駅前の観光案内所で、土日祝限定で販売する地えびのコロケ。豆乳ベースのクリーミーな生地の中に、えび殻の粉末とアマエビの身が入り、香りが旨みも存分に満喫できる。

☎0796-80-1126 阪美方郡新温泉町浜坂2351-1 図9時30分～17時30分 図不定休 図なし

▶1週間前迄の要予約で冷凍コロケも購入可(3個入り800円)



甘えび豆乳コロケ 250円

土日祝・1日4個限定、
提供期間：11月初旬～5月GW頃

使用えび あまえび

「アマエビの風味たっぷり！
浜坂散策のおともにどうぞ。」



補助員
森脇裕美さん

HAMASAKA
えびキャラ①



あまえび AMAEBI
愛嬌たっぷり甘えん坊な人気者

味わい

山陰沖のアマエビは松葉ガニと同じ肥えた土壌の海域に生息。深い甘みとコクがあり、体長14cmを超えるものも。



「看板メニューの『海賊焼き』のジューシーなエビを味わってください。」



女将 谷岡信子さん

浜坂地えび食べくらべ
海賊焼き&国産和牛の陶板焼き
&甘えびサラダ

1泊2食付き
1名料金 > 1万3800円~

要予約・前日迄、提供期間:4/1~10/31

使用 えび あまえび・もさえび

かにソムリエの宿 澄風荘

炭火で豪快に焼き上げる「海賊焼き」が名物の宿。宿泊プランでは、モサエビと浜坂の旬の魚介を海賊焼きで味わえる。2種のエビの炊き込みご飯は、宿泊の夕食時に追加注文できる。

☎0796-82-4401 函美方郡新温泉町浜坂1856-1 ㊦7台

01.握りは、仕入れ次第でオニエビが追加されることも! 02.塩と酒のみで蒸し焼きにする陶板焼。旨みが逃げない



造りは地えび3種のほか、地魚も入って盛りだくさん



「時期によっては卵付きの地えびを使うのでお楽しみに。」



主人 田熊治さん

海べのおやど 丸文

仲買人の主人が競りで仕入れる、新鮮な地えびを使用。姿造りをメインに、甘みが引き出される陶板焼や珍しい3種を食べくらべできる握り寿司など、様々な料理で地えびを堪能できる。

☎0796-82-0569 函美方郡新温泉町浜坂1571 ㊦6台



もさえびの炊き込みご飯

追加料金 > 1600円

要予約・前日迄、2人前~注文可能、
提供期間:4/1~10/31

使用 えび あまえび・もさえび

◀えびの頭をじっくり煮出した出汁で炊き上げたアツアツごはん (写真は3~4人前)

浜坂地えび食べくらべ
海の幸プラン

1泊2食付き
1名料金 > 1万4800円~

要予約・2日前迄、
提供期間:4/1~5/30、9/1~11/5

使用 えび あまえび・もさえび・がらえび

▶陶板焼には、オニエビやスジエビが入ることも



▲サクサクの天井は、途中でえび出汁をかけて茶漬け風に食べるのもいい

別館 カワナツ

2種類の地えびを使用する陶板焼は、塩水からじっくりと蒸し焼きにする。旨みを逃さずふっくらとした焼き上がりに驚く。えび出汁を使って風味豊かに仕上げた茶碗蒸しや味噌汁も。

☎0796-82-3388 函美方郡新温泉町浜坂2854-1 ㊦6台



「えびの頭からとった出汁の旨みも楽しんでください。」



主人 川夏博志さん

浜坂地えび食べくらべ会席プラン

1泊2食付き
1名料金 > 1万5000円

要予約・3日前迄、1日2組限定、提供期間:4/1~10/31

使用 えび あまえび・もさえび・おにえび
※時期によりえびの種類変更あり



「5種類のえび全てを味わえる地えびづくしにこたわりました。」



主人 沼田宏一さん

七釜荘

5種類の地えびを食べくらべできる会席が好評の宿。えびは1人あたりなんと約22匹も! 刺身や唐揚げ、陶板焼など9品もの料理で堪能できる。また季節限定で活が手に入れば、踊り食いも♡

☎0796-82-2458 函美方郡新温泉町七釜337 ㊦20台

七釜荘流~5種類全てが食べられる驚愕のボリューム~

【浜坂地えび食べくらべ会席】

1泊2食付き
1名料金 > 1万4000円~

※活えびがない時期は1万3000円~

要予約・2日前迄、提供期間:4/1~11/5頃

使用 えび あまえび・もさえび・おにえび・がらえび・すじえび



01.えび2種の唐揚げとアマエビの豆乳コロッケ
02.締めにはアマエビとガラエビの漬け井も

◀期間限定で(4月~7月末、なくなり次第終了)えびの踊り食いもあり



「2種類のテイクアウトメニューと
本格的なコース料理が誕生しました。」



店長
西澤茂巳さん

但馬の逸品コース

日帰り
プラン > 2万円

要予約・1週間前迄、平日ディナー限定、
2~4名で注文可 提供期間:通年
※季節により内容の変更あり

使用
えび

あまえび ※入荷により変更あり

01~04. 前菜、鉄板焼き、えび頭の唐揚げにアマエビを使用。選べるスープでえび出汁をチョイスすれば、但馬牛のガリックライスをお茶漬けにも♪



01



02



03



04

但馬ビーフレ스토랑楓

アマエビの味噌や殻も使ったコクのあるソースで味わうオムライスと、アマエビの3種のおかずを味わえるお弁当はテイクアウトで。鉄板焼きコース料理では副菜にアマエビを使う。

☎0796-92-2001 函美方郡新温泉町湯1371 曜11時~15時(LO14時30分)、16時~20時(LO19時) 休木(祝日の場合は営業) 定100台

浜坂地えびのオムライス

テイクアウト > 1600円

予約がベター・当日可、1日5食限定、
販売期間:通年

使用
えび

あまえび

▼中は白米とアマエビの身を炒めたごはん。トッピングにアマエビのフライも



浜坂地えび弁当

テイクアウト > 1200円

予約がベター・当日可、1日5食限定、
販売期間:通年

使用
えび

あまえび

▶アマエビは、蓮根はさみ揚げ・クリームコロッケ・フライに使用



◀3500円の日替わりランチのメイン1品が、えび料理になることもあり

「アマエビの風味を大切に
パスタに仕上げました。」

Cafe98°C (きゅうじゅうはちど)

2021年4月、湯村温泉の中心・荒湯センター2階にオープンしたワーケーションカフェ。アマエビを殻ごと炒めて香りを引き出した自家製のトマトソースには、町内産の野菜も使用する。

☎0796-99-2626 函美方郡新温泉町湯1260 曜10時~17時(ランチはLO14時) 休水木 荒湯センター駐車場を利用※1500円で1時間無料

浜坂産甘えびの トマトソースパスタ

日帰り
プラン > 1000円

提供期間:通年

使用
えび

あまえび

予約不要



料理長
尾関崇海さん



◀飛付きのアマエビにえび香る自家製トマトソースがよく絡む



「気軽に味わえる二皿を
ランチ限定で作りました。」



店主 坂本亘さん

▲軽く衣をつけてパリッと揚げたアマエビが香ばしい

笑来園

甘えびとカシューナッツの炒め

日帰り
プラン > 1000円

提供期間:通年

使用
えび

あまえび

予約不要

創業40年、2代目店主が営む温泉街の中
華料理店。シンプルに地えびの味を楽しむ
ために考案したのは、塩味をベースに地えび
のエキスを軽く煮込んだカシューナッツ炒め。

☎0796-92-0486 函美方郡新温泉町湯1317-16
曜ランチ11時30分~14時(LO)、17時~23時
(LO22時30分) 休火 定2台

HAMASAKA
えびキャラ



がらえび GARAEBI
もさがら兄弟、真面目で優等生な兄

味わい

水分が多く、弾力がある身は甘みが強い。頭には濃厚な味噌がぎゅっしり入っているため
芳醇な出汁がとれる。



「えび本来の風味や食感を楽しめる
シンプルな料理にしました。」



店主
中井雅剛さん

「ちどり」

湯村温泉街の鉄板焼き居酒屋では、アマエビを使った単品料理を楽しめる。小鍋やカルパッチョ、塩ユッケはどれも気軽に注文できるボリューム。地鶏鉄板焼きと一緒に味わって。

☎0796-92-1300 西美方郡新温泉町湯930-2 営18時～22時(LO21時30分) 休日
②周辺駐車場を利用

あまえびの小鍋

日帰りプラン > **850円**

要予約・提供期間:10/31～3/31

使用
えび あまえび

▼オリーブオイルと塩
コショウで調味した彩
り鮮やかなサラダ



あまえびのカルパッチョサラダ

日帰りプラン > **750円**

要予約・提供期間:通年

使用
えび あまえび



▲「えびの塩」をもみ込み、えびの風味豊かに仕上げたユッケ

あまえびの塩ユッケ

日帰りプラン > **750円**

要予約・提供期間:通年

使用
えび あまえび



「素朴な郷土料理を味わって
ゆっくり過ごしてください。」



おばあかふえの
おばあみなさん

おばあ気変わり定食

日帰りプラン > **1100円**

要予約・1日10食、水～金曜日限定、
提供期間:4/1～11月末

使用
えび もさえび

▲栃の実コーヒーマた
はデザート付き



えびうどん

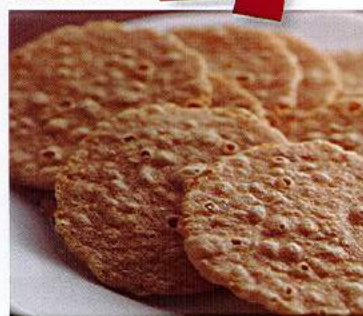
日帰りプラン > **600円**

要予約・1日10食、水～金曜日限定、
提供期間:4/1～11月末

使用
えび あまえびorもさえび

▲その時手
に入った地
えびの天ぶ
らをトッピ
ングする

▼アマエビの風味を
損なわないよう試行
錯誤して生まれた



地えびせんべい

お土産 > 小1080円(12枚)
大1410円(16枚)

提供期間:通年

使用
えび あまえび

予約不要

「ゆむら屋 おばあかふえ」

平均年齢74歳のおばあ達が集結するカフエ。殻ごと揚げた2種のエビフライや地元野菜を使った惣菜で栄養バランス◎な定食のほか、手軽に味わえるえびうどんやお土産が登場。

☎0796-85-8010(但馬寿) 西美方郡新温泉町湯82-1 営10時～LO17時 休第2・4火(祝日の場合は営業) ②周辺の有料Pを利用

体験グルメも登場！

「荒湯あじたま」の作り方



「ゆがいた荒湯玉子を漬けて
荒湯あじたまを作ろう。」

1. 玉子を荒湯でゆがいて「荒湯玉子」を作り、殻をむく
 2. 漬けだれと飲用の温泉を1:1の割合で、耐熱密閉袋に入れる
 3. 密閉袋に玉子を入れて、4～5時間待つ
- ※お店で「荒湯玉子の漬けだれ」を購入すると、その場で耐熱密閉袋を1枚プレゼント！



ヤマザキシヨップ カドミセ

地域密着型のヤマザキシヨップ。湯村温泉の荒湯で作った「荒湯玉子」を漬けておくだけで、えび風味の味付けができるオリジナルの漬けだれを販売！

☎0796-92-0062 西美方郡新温泉町湯1233 営7時～20時、土日祝は22時迄 休第1・3水(祝日の場合は翌週休み) ②なし

荒湯玉子の漬けだれ 500円
販売期間:通年
使用えび あまえび

店長
松岡祐子さん

▶醤油ベースのタレにアマエビの粉末をブレンド

「レストランふるさと」

自社栽培の食材を多く使う、こだわりのレストラン。漬けや素揚げなどガラエビの調理法を変えて、異なる味わいを引き出した。スープやタレにもこだわり、オリジナルの味に仕上げた。

☎0796-92-1005 西美方郡新温泉町丹土1033(但馬牧場公園内) 営10時～16時30分(LO16時)※地えびメニュー提供時間は11時～14時(LO) 休木(祝日の場合は営業) ②600台

▼牛骨スープにえび殻パウダーを入れた香ばしいスープ。えびの素揚げと但馬牛煮込みをトッピング



がらえびの牛すじラーメン

日帰りプラン > 単品800円
定食1000円

1日10食、土日祝限定、
提供期間:10/1～12月下旬

使用
えび がらえび

がらえびの漬け丼

日帰りプラン > **1500円**

1日10食、土日祝限定、
提供期間:10/1～12月下旬

使用
えび がらえび

▶ガラエビを10匹使用！
ほんのり甘い漬けダレは
生姜・ニンニクが隠し味



えびとペコのコンビ焼き (エビ焼き4個、ペコ焼き4個)

日帰りプラン > **500円**

土日祝限定、提供期間:通年

使用
えび がらえび

▼酒蒸しにした
えびの身入りの
ペコ焼きは、生
地に酒蒸しの汁
やえび殻パウダ
ーを使用



「他では味わえない個性的な
地えび料理を目指しました。」



調理スタッフ
堀川真奈さん
村田瑠樹さん



湧泉の宿 ゆあむ

鮮度にこだわった3種の地えびは、刺身でそのままの味わいを食べくらべ。契約牧場から仕入れる但馬牛の創作料理やカニ味噌館で味わう香住ガニの焼き物、旬の魚介もたっぷり。

☎0796-92-1101 函美方郡新温泉町湯1510 ㊦50台

【春/一押し】春の贅沢～特選会席～
＜香住ガニ1.0杯・但馬牛・浜坂地えび食べ比べ＞

1泊2食付き
1名料金

2万6000円～

要予約・3日前迄、提供期間：4月上旬～6月上旬頃 ※9月上旬～10月末頃は地えびが入った秋プランの提供あり

使用
えび

あまえび・もさえび・おにえび
※おにえびの仕入れが困難な場合は、他の食材に変更あり



01. 地えびと香住ガニが彩る華やかな膳には、但馬牛の一品も付く 02. 自慢の香住ガニ宝箱焼きは、殻がむいてあり箸で簡単に堪能することができる(春・秋限定) 03. 3種の地えびは刺身で



料理長
奥村龍太郎さん

「地えびと但馬牛・香住ガニ、
贅沢な競演を楽しんでください。」



01

朝野家

山陰地方の山海の幸を盛り込んだ料理でもてなす。えび食べくらべ会席は全11品。3種の造り、昆布巻きなどが揃う。えびの香ばしさを活かすため、一度揚げてから佃煮にするなどの調理の技にも注目。

☎0796-92-1000 函美方郡新温泉町湯1269 ㊦100台

朝野家・春の浜坂地えび
食べくらべ会席

～甘えび3種の料理法・ミルフィーユ仕立て寿司～

1泊2食付き
1名料金

2万3650円～

要予約・4日前迄、提供期間：4/2～5/31の平日限定
※9/8～11/5は秋の地えびプランあり

使用
えび

あまえび・もさえび・おにえび



地えび料理のほかに、但馬牛のしゃぶしゃぶも入った豪華版。見た目にも華やかで優雅に食事を堪能できる

料理長
今井学さん

「えびふりかけは、風味と
食感にこだわりました。」



▲アマエビのふりかけを縮目に重ねたミルフィーユ寿司は、料理人の小技の利いた創作料理

「アマエビつみれのプリプリ
食感も楽しんでください。」



料理長
井上明彦さん

「美味しく4通り！
[浜坂地えび食べくらべ×但馬ビーフ×
こだわりのWスープ鍋]会席プラン」

1泊2食付き
1名料金
(入湯税別)

2万4200円～

要予約・前日迄、提供期間：4/1～10/31

使用
えび

あまえび・もさえび・おにえび

佳泉郷 井づつや

但馬の食材にこだわった創作料理が好評の温泉宿。浜坂地えびの料理は、うま塩スープとビリ辛スープの二色鍋がメインのコースで味わえる。具にはほかに、但馬牛や浜坂産神馬薬など郷土の味も。

☎0796-92-1111 函美方郡新温泉町湯1535 ㊦120台



白と赤のダブルスープでえび、つみれ、但馬牛をしゃぶしゃぶ



01. 鍋の汁は、地えびの出汁でラーメン！ 02. まずはえびを生で味わって、その後出汁にくぐらせ、味の変化を楽しもう



01

HAMASAKA
えびキャラ



すじえび SUJIEBI
気まぐれ美人な芸者花魁☆

味わい

水分が少なくプリッとした食感で、甘みが強い。地えびの中でも最も希少性が高く、食べられたらラッキー☆

浜坂 地えび MAP



お家で作ろう！浜坂地えびレシピ

超カンタン☆甘エビユッケ



- 材料**
- 甘えび…20匹位
卵黄…1個
白いりごま…適量
大葉…適量
きざみネギ…適量
- A
- しょうゆ…大さじ1
ごま油…大さじ1
コチュジャン…大さじ1
砂糖…小さじ1/2
ニンニクチューブ…小さじ1/2

つくり方

- ① 甘えびの殻をむく。
- ② Aの材料を混ぜる。
- ③ 2の中に甘えびを入れて混ぜる。
- ④ 卵黄・ゴマ・大葉・ネギをトッピングする。

甘えびのチーズカツ



- 材料**
- 甘えび…8匹
玉ねぎ…1/2個
とろけるチーズ(ビザ用チーズ)…40g
パン粉…適量
サラダ油…適量
イタリアンパセリ、レモン
- A
- 小麦粉…大さじ3
卵…1個
塩…1つまみ
コショウ…少々

つくり方

- ① 甘えびの殻をむいてさっと洗い、水けを拭きとる。玉ねぎをうす切りにし半分に切っておく。
- ② ボウルに①とチーズを入れ、Aを加えて混ぜ合わせる。
- ③ バットにパン粉を入れて広げ②を4〜5つに分けて丸型にし、上からパン粉をかけ全体にまぶし平たく成形する。
- ④ 油を170℃くらいに熱し色よく揚げる。初めはさわらず固まってから裏返す。

新温泉町商工会
TEL. 0796-82-1152

〒669-6702 兵庫県美方郡新温泉町浜坂2143-10
<https://www.sinonsen.com/>

※このパンフレットに掲載している情報は、特に表記がない場合、2022年1月4日時点での有効な情報です。
情報は変更となる場合がございますので、最新の情報や詳細については各施設へお問い合わせください。
※本媒体の掲載金額は、消費税8%または10%を含む総額表記となっております。
※掲載の宿泊プランは1泊2食付2名1室料金、入湯税は別途必要な場合があります。お申し込みは各宿泊施設へ。
令和3年度 地域活力増進事業・新温泉町商工会