

地元を愛する、生産者・飲食店・市職員がこだわった至福の一碗

え こ が わ な べ

恵幸川鍋

加古川市

No.37

兵庫県加古川市のご当地鍋

味 酒 噌 粕

松井農園



高松清太夫老舗



岡田本家



(農みやまえ営農)



創業400年、天然醸造の高松味噌。清流加古川の伏流水の恵み、
 盛典の酒粕。奇跡の出会いで生まれた最幸の鍋。

自然食品



恵幸川鍋のレシピ例（4人前）

- 和風出汁・・・1000cc
 - 高松味噌・・・150g（高松清太夫老舗）
 - 盛典酒粕・・・100～150g（岡田本家）
 - 旬野菜類・・・白菜1/4（松井農園）、キャベツ1/4（（農）みやまえ宮農）、大根1/4、にんじん1/2
 （※地元産）
 - 玉ねぎ1、さつまいも1/4、かぼちゃ1/8
 - 他の具材・・・八幡厄神豆腐（（農）八幡宮農）1丁、八幡厄神油揚げ（（農）八幡宮農）1枚
 - つみれ・ソーセージ（印南養鶏農業協同組合）
- ※肉類は、牛・豚・鶏・魚貝、何でも合います！



恵幸川鍋提供店

OAAはりまハイツ 電話：079-424-3846	かき庄 電話：079-422-2178
ごんすけ 電話：ご希望により掲載なし	しのベクラブ 電話：079-436-1530
膳家 加古川総本店 電話：079-424-2698	膳家 明石店 電話：078-915-1246
HEROES（ヒ-ロ-ズ） 電話：079-451-7636	馬馬家 電話：050-5784-1013
やさしい男の料理ひなた 電話：079-455-7236	提供店 募集中

恵幸川味噌らーめん

恵幸川カレー

俺のらーめん 丸高家 電話：079-455-7236	美食美菜 ROCO'S 電話：079-498-1135
--------------------------------------	---------------------------------------

【恵幸川鍋のオススメ・ポイント】

恵幸川鍋の特徴は、風味・栄養に優れた旬の地元野菜を使っていること。また、一般的な粕汁に比べて酒粕に対する味噌の割合が高く、味噌には大豆を使用していることから、味わいはコクが強くなり、必須アミノ酸補給の点で、より健康に役立つと期待されます。

兵庫大学 健康科学部 栄養マネジメント学科 准教授 中井玲子(博士)