



小城のいろんな話題を  
突撃レポートする おぎレポ

## 小城の新たな物産誕生！ “マジェンバのたれ” “鯉こくフリーズドライ”

小城を象徴する、個性的な2つの新商品をご紹介します。



### マジェンバのたれ

小城のご当地グルメ「マジェンバ」をもっと多くの人に知ってもらいたいと、非売品だったマジェンバのたれがついに一般発売となりました！  
たれを具材や麺に絡めるだけで、マジェンバが完成。たれは「濃厚」と、「サラダ油50%カット」の2種類。

販売元の小城市観光協会・橋口さんは「具材や麺でたれを使い分けてみるものお勧めです。ご家庭で気軽にマジェンバを作ってもらい、地元で愛されるグルメにしたいです」と語ります。

家庭でオリジナルのマジェンバを作ってみましょう！



### 鯉こくフリーズドライ

小城清水の名物・鯉料理。鯉の濃厚なうま味がおいしい「鯉こく（鯉のみそ汁）」がお湯を注ぐだけで簡単にいただけるようになりました。

発売当初の予想より大きな反響で、既に県外からの問い合わせもあるといいます。清水鯉料理振興会の江里口さんは「試行錯誤を繰り返し、鯉こくの風味を生かし、鯉の身も入っています。これをきっかけに、多くの人に清水に足を運んでいただきたいです」と期待を膨らませています。

こだわりが詰まった2品、ぜひ一度ご賞味ください。

### 市内販売先

#### マジェンバのたれ

小城市観光協会／ほたるの郷／寿屋別館／ルージュ・エ・ノール／菊前寿司／デイリーヤマザキ小城芦刈店／JAグリーンおぎ良里味知（よりみち）／インターネットショップ小城万彩

#### 鯉こくフリーズドライ

清水鯉料理振興会加盟店ふらっと・ぷらっと／FLaT PLaT／ほたるの郷／JAグリーンおぎ良里味知（よりみち）／ピオンタ／石工の里夕市／インターネットショップ小城万彩（6月30日現在）

旬の食材  
de  
**お手軽  
レシピ**

今月の料理  
**「なすの蒲焼き丼」**

可Aさが「なお料理コンテスト」  
最優秀作品

材料（4人分）

- なす … 4本
- 濃口醤油 … 120cc
- 酒 … 60cc
- みりん … 120cc

1人分→508kcal

- ご飯 … 800g
- しそ … 4枚
- ねぎ … 10g
- ごま … 10g

<調味料A>

- 砂糖 … 大さじ4
- だし汁 … 480cc
- 水溶き片栗粉 … 適量

食がすすむ  
味付けです。  
夏バテ予防にぜひ  
お試しください。

#### 私のおすすめレシピ

佐賀県立牛津高等学校  
食品調理科3年 たなかゆうき 田中結季さん



#### 作り方

- 1 ねぎは白髪ねぎにしておく。なすは、へたをとり、皮をむく。
- 2 なすをラップで包み、電子レンジで4分加熱し、観音開きにする。
- 3 2をフライパンで焼き、焦げ目をつける。
- 4 鍋に合わせた調味料Aを入れて煮詰め、3を入れ、照りが出るまでさらに煮詰める。
- 5 器にご飯と千切りのしそを盛りつけ、その上に4、白髪ねぎ、そしてごまをふりかけ、最後にフライパンに残ったたれをかけて出来上がり！

小城市広報「さくら」次号の9月号は8月19日発行です。

発行／小城市 編集／総務課

〒845-8511 佐賀県小城市三日月町長神田 2312 番地 2

TEL 0952・37・6111 (代表) FAX 0952・37・6163

ホームページ www.city.ogi.lg.jp info@city.ogi.lg.jp

住民基本台帳にもとづく人の動き

平成28年6月30日現在（前月比）

人口／45,635人（-40）世帯数／15,944世帯（+11）

人口の内訳 男性／21,560人（-10）女性／24,075人（-30）



「小城市広報さくら」は大豆油インキと再生紙を使用しています。