



小城のいろんな話題を
突撃レポートする おぎレポ

AR動画が
見れます



小城・清水の新名物！

こいや
鯉焼き



いけだかつみ
池田勝己さんが発案した“鯉焼き”が清水の新たなお土産品として注目を集めています。「以前から清水で何かお土産になるもの、ここでしか買えないものを作りたいと試行錯誤を重ね完成しました」と笑顔の池田さん。

清水には鯉料理を求め多くのお客さんが訪れますが、土産物というものがほとんどありませんでした。そこで、清水を盛り上げるお手伝いになるものにと考えた結果、鯉と羊羹のコラボという新しい発想で誕生しました。

鯉焼きはたい焼の“鯉”版で、生地は鯉から取った自家製コラーゲン入りでしっとりとしています。中には小城羊羹が入っており、焼く際の熱で柔らかくなった羊羹と皮が合わさって、もちもちとした絶妙な食感が楽しめます。

昨年竹灯りから販売が開始され、さっぱりとした甘さで幅広い年代に好評です。

また、一目で鯉と分かるこだわりの鉄板は、こいのぼりのように可愛らしく親しみが持てます。種類はこしあん、白、抹茶の3種類。

「鯉焼きで清水をもっと盛り上げ、太宰府といえば梅ヶ枝餅、清水といえば鯉焼きと言われるくらい有名になれば」と力強く語ります。



問 鯉やきしらたき
小城町松尾2282-2
☎72・2140
11時～17時(不定休)

不定休のため、電話であらかじめ予約することをおすすめします。



今月の料理

「白菜としめじのスープ」

材料 (5人分)

1人分→47kcal

- 卵 1個
- 鶏がらスープの素 ... 大さじ3
- 白菜 300g
- 水 5カップ
- しめじ 100g
- ショウガ 20g
- トマト 中1個
- 小ネギ 適量
- 片栗粉 小さじ2

作り方

- 1 鍋に水と鶏がらスープの素を入れ、沸騰したら小房に分けたしめじを加える。
- 2 1にざく切りした白菜と角切りしたトマトを加える。
- 3 煮たさせたら、水で溶いた片栗粉を加え薄くとろみをつける。
さらに、溶き卵を流し加える。
- 4 すりおろしたショウガと小口切りにした小ネギを加えて、かき混ぜたら出来上がり。

問 健康増進課 ☎37・6106

ショウガも入るので、寒い日にピッタリ！体も温まります。



私のおすすめレシピ
小城町食生活改善推進員
(ヘルスマイト)の皆さん



AR動画が
見れます



小城市広報「さくら」次号の4月号は3月17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29年1月31日現在 (前月比)

人口/45,628人(-13) 世帯数/16,017世帯(+14)

人口の内訳 男性/21,583人(-6) 女性/24,045人(-7)



「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。