



市内の飲食店を応援する webサイト「小cityのテイクアウト」



小城商工会議所青年部
会長 池田直樹さん (写真左)

新型コロナウイルス感染症の拡大に伴う、緊急事態宣言の発令や学校の休校などによって外出の機会が減り、市内飲食店でも売り上げの減少が目立ちました。「飲食店を営む会員から深刻な経営状況を聞きました。また家庭では家事の負担が増えて大変だとも聞き、どうにかこの事態を改善したいと、有志で話し合いテイクアウトができるお店を紹介するwebサイトを立ち上げることにしました。より多くのお店を応援したいと、会議所の会員でないお店にも広くお声掛けしました。さらにフリーペーパー「おぎなう」

や小cityの協力を得て、サイトの完成を急ぎました」と池田さん。

わずか2週間という異例の速さで、市内飲食店のテイクアウトとデリバリー情報を紹介するwebサイトが4月末に完成。令和2年6月30日現在の掲載店は45店で、市内の飲食店の半数近くを紹介するまでとなり、これまでに8万回以上アクセスされています。

「掲載店からは、サイトを見て新しいお客様の来店につながったと喜ばれ、取り組んでよかったです。テイクアウトメニューを増やして下さったお店の協力にも感謝です。ぜひ今後の利用にもつなげていけたらと思います」と語ります。愛する郷土のためにと奮闘する青年部の活躍が光ります。

「掲載店からは、サイトを見て新しいお客様の来店につながったと喜ばれ、取り組んでよかったです。テイクアウトメニューを増やして下さったお店の協力にも感謝です。ぜひ今後の利用にもつなげていけたらと思います」と語ります。愛する郷土のためにと奮闘する青年部の活躍が光ります。

「掲載店からは、サイトを見て新しいお客様の来店につながったと喜ばれ、取り組んでよかったです。テイクアウトメニューを増やして下さったお店の協力にも感謝です。ぜひ今後の利用にもつなげていけたらと思います」と語ります。愛する郷土のためにと奮闘する青年部の活躍が光ります。

小cityのテイクアウト
ジャンル別、町ごとで検索
ができます！



今月の料理

「枝豆ソースのピザ」

材料 (ピザ生地1枚分) 1枚分→620kcal

【枝豆ソース】(1枚分)

- 枝豆さやつき …… 100g (正味55g)
- 酢 …… 大さじ1/2
- 水 …… 50ml
- コンソメ …… 大さじ1/2
- 酒 …… 大さじ1/2
- 砂糖 …… 小さじ1/2
- 塩 …… 1つまみ程度
- オリーブオイル …… 2滴

- ピザ生地 …… 1枚 (市販のもの)
- ピザソース …… 大さじ1
- ミックスチーズ …… 30g
- ウインナー …… 10g (1本程度)
- 玉ねぎ …… 15g
- 枝豆さやつき …… 40g (正味20g)

作り方

- 1 茹でてさやから外した枝豆、ソースの調味料をフードプロセッサーまたはすり鉢でペースト状にする。弱火で煮て調味料を溶かし、程よい濃度まで煮詰める。
- 2 玉ねぎは薄切りにし、ウインナーは小口切りにする。茹でた具用の枝豆はさやから外す。
- 3 生地にピザソースを塗り、チーズ、玉ねぎ、ウインナー、枝豆ソースと枝豆を乗せる。
- 4 250℃に温めたオーブンに3を入れ、5分程度(様子を見ながら)焼いて完成!

ワンポイントアドバイス

市販のピザソースやピザ生地を使ったレシピを紹介しましたが、枝豆のペーストを混ぜた、手作りのピザ生地もおすすめてです。

私のおすすめレシピ

佐賀県立牛津高等学校
食品調理科2年
もりながののか
森永野々花さん



小city市広報「さくら」次号の9月号は8月20日発行です。

発行/小city市 編集/総務課

〒845-8511 佐賀県小city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

令和2年6月30日現在 (前月比)
人口/45,047人(-32) 世帯数/16,868世帯(+4)
人口の内訳 男性/21,413人(-18) 女性/23,634人(-14)



見やすいユニバーサル
デザインフォントを採用
しています。