

寿都(すつつ)町ってどんなところ？

風のふるさと“ことぶきのみやこ 寿都”
コトブキブルーの寿都湾が育む“美食”の港町！



寿都町
ことぶきのみやこ
ふるさと
風味

寿都町

うちで
お冬の

#SUTTSU
寿都を味わおう

道の駅みなとま〜れ寿都の冬ギフト

2021年
2-3月

Facebook



私たち、
寿都〜風の小町〜
です！



寿都の“おいしい・
たのしい・うつくしい！”
を発信する女性3人組。
地元愛をお届けします！
今回は特産品を使った
アレンジレシピに挑戦♪



なぎは
撮影担当！



ご飯に合う商品を取り揃えました！
もちろんそのまま食べてもよし、
色々なお料理へのアレンジも簡単です♪



道の駅スタッフのおすすめ！
寿都の冬の味覚を
お届けします！



道の駅マネージャー
わたべ

ご注文方法は
裏面をご覧ください！

寿都・冬の味覚6点セット

6,200円(税込、送料別)

【セット内容】
たらこ(250g)、タラのバジルソテー、
岩のり佃煮(130g)、鮭寿切身(3切入)、
いくら醤油漬(70g)、数の子松前漬(180g)

贈り物にも
ぴったり♪



寿都・冬の味覚4点セット

4,000円(税込、送料別)

【セット内容】
たらこ(250g)、タラのバジルソテー、
岩のり佃煮(130g)、鮭寿切身(3切入)

ちょっと甘めの
変わりサラダ！
残り野菜でピーソ！



数の子松前漬のサラダ



- ① お好みの野菜を千切りにする。
(写真は大豆、人参、レタス)
- ② 数の子を適当な大きさに切る。
- ③ よ〜くかき混ぜて出来上がり♪

納豆と岩のり佃煮の
相性抜群！
お豆腐にかけると
GOOD！



岩のり佃煮のトースト

- ① 納豆と岩のり佃煮のタレを混ぜる。
- ② ①を食パンに乗せて、マヨネーズとネギをかけてトースターで焼いて出来上がり♪