

スッポンの身が入った「パワーまん」。白みそやハクサイの浅漬けを使って上品な味わいに仕上げたという

スッポンでパワーまんたん



貴船の京料理店が開発

京都市左京区貴船の京料理店が、名物のスッポンを使った肉まんを開発した。「パワーまん」と名付け、10日に同区のみやこめっせで開かれる京都マラソンの関連イベント「おこしやす広場」で販売する。

料理店は、スッポンスープを使ったイノシシ鍋「気生根鍋」が冬の名物

京マラソン 10日のイベントで販売

の「右源太」。使い切れり着いた。京料理らしいなくず状の身が残るた上品な味わいに仕上がめ、ミンチとして活用でり、1個にスッポンの足きる肉まんを思いついた。3分の1程度の身が入っているという。

スッポンの臭みを消し、うまみを引き出すたは「パワースポットの貴め、ミンチと白ネギ、シ船で作ったパワーまんヨウガを白みそで味付けだから効果は絶大。コラし、隠し味にバターを加ーゲンとシヨウガたっぷり、女性にすすめで

試行錯誤したのは野菜す」と話している。1個選び。タケノコやシイタ400円。好評なら定ケではスッポンの身が硬期販売も検討するといくなるため、水分の多いう。ハクサイの浅漬けにたど

(藤松奈美)