



アジフライの聖地 松浦

Welcome! HOME OF AJIFRY! MATSUURA

新メニュー開発 *STORY 1



イタリアンになったアジフライ! / PASTA and PIZZA GIFT

長崎県松浦市志佐町浦免1620-1 ☎0956-72-5558

営業時間 /

11:00 ~ 15:00 (料理L.O.14:30)、17:30 ~ 22:00 (料理L.O.21:00)

[水] 11:00 ~ 15:00 (料理L.O.14:30)

休 / 水曜日ディナー・木曜日

アジフライパスタ 1,200円 (税込)

サラダピザ 1,280円 (税込)

*各1日5食限定 (店内ご提供のみ)

*予約不要ですが提供までにお時間をいただく場合がございます

《開発メニューへの想い》

開店2年目。まだまだ新参の若い店ですが、「少しでも松浦市のために役立ち、故郷を盛り上げたい!」という気持ちから今回の事業に参加しました。「アジフライをイタリアンに!」という私たちの強みを活かし、ピザとパスタのメニューを開発しました。特にアジフライパスタは、ソースやタルタルのイメージが強いアジフライに合わせるために、世界中の人から愛されるキノコを使ったこだわりのソースを開発! サラダピザには松浦市で採れたベビーリーフを使うなど松浦ならではのメニューにすることを意識しました。

アジフライのパスタ

[材 料](1人前)

パスタ ……………100g	パルメザンチーズ ……約10g
きのこソース(*1) ……70g	アジフライフィレ ……1枚
ブロード(*2) ……………70g	レモン ……………1/8個
水菜 ……………約10g	

[作り方]

- 1 きのこソースとブロードを合わせ火にかける。
- 2 茹で上がったパスタをいれ、ソースとからめる。
- 3 仕上げに水菜とパルメザンチーズを入れ皿に盛る。
- 4 アジフライフィレを半分にカットし、レモンと盛りつける。

*1 きのこソースの作り方

- 1 エリンギ・舞茸・椎茸・しめじの4種をみじん切りする。
- 2 みじん切りしたきのこをんにく、オリーブオイル、鷹の爪、アンチョビで炒める。
- 3 塩、ブラックペッパーで味を整える。

*2 ブロード: 野菜 (にんじん、セロリ、玉ねぎ) と鶏ガラからとった出汁



サラダピザ

[材 料](1人前)

(生地)

ピザ生地 ……………12インチ (約30cm)
リコッタチーズ ……………70g
パルメザンチーズ ……………25g

(サラダ)

レタスやベビーリーフ
トマト ……………約1/4 (角切り)
セパレートドレッシング
アジフライフィレ ……………2枚 (細かく刻む)

[作り方]

- 1 生地を広げ、リコッタチーズとパルメザンチーズをのせ、焼く。
- 2 焼き上がった生地に野菜 (ドレッシングと和えたもの) をのせる。
- 3 最後に細かくしたアジフライをトッピング。

