



泊いゆまち賞



ラジオネーム **ヘクトバスカリータ大城さん**

なんちゃって トマトスープ

(平成25年1月24日放送)

コメント

僕はハイサーなので、
庭に自生しているバ
ジルを入れたいしま
あが、こしはこしで
『ヴォ〜!!』

●材料(お好みの分量で)

- ・余った刺身
- ・トマトジュース
- ・ニンニク
- ・塩コショウ

●作り方

- ①余ったり、鮮度が落ちた刺身などに、塩コショウして、ローストしたニンニクとともにフライパンで炒めます。
- ②完全に火が通ったら、トマトジュースをフライパンに注ぎます。
- ③ひと煮立ちしたら、塩コショウで味を整えて完成です。

試食
コメント

トマト好きにはたまらない一品!
コンソメの素を少々加えるだけで子供にもおすすめレシピ。

沖縄のまぐろ情報-1

ご存知ですか?那覇市の市魚は「まぐろ」。

県内一の「天然※生鮮まぐろ」水揚げ量を誇る那覇市!

沖縄県は、全国有数の生鮮まぐろの生産地です。その中でも、那覇市は県内一の漁獲量を誇る水産都市ですが、その知名度は残念ながら高いとは言えません。そこで那覇市では、平成22年9月に那覇市の魚を「まぐろ」に制定し、上質な沖縄産天然生鮮まぐろを県内外に広く認知して頂けるよう食育やイベント等でPR活動に取り組んでいます。

※生鮮まぐろ=冷凍しない「生」の状態。鮮度の良い状態。



泊魚市場の様子