



男鹿海洋高校生 開発メニュー

男鹿の鱈としょっつるの ペペロンチーノ

当館のレストラン フルットで男鹿産の食材をつかった新メニューを検討していたところ
男鹿海洋高等学校の食品科学科3年生が課題研究で、地場の水産物を活用した
レシピ開発に取り組んでいることを知り、男鹿市を通じてメニュー開発の協力を依頼。
試作開発や試食会などを経て、男鹿のタラとしょっつる(ハタハタの魚醤)をつかった
パスタのレシピを考案していただきました。ぜひご賞味ください。

