

西尾の抹茶なべ

～ 抹茶の新しい魅力 ～

抹茶！海鮮豆乳鍋



新鮮な三河湾の魚介や野菜を、抹茶と豆乳を入れた和だしで煮込んだコクと香りが広がる鍋

西尾の特産品の新しい魅力を創るため、市内の旅館などの料理人と検討を重ねた結果、29年2月に「西尾の抹茶なべ」が誕生しました。「西尾の抹茶・てん茶を使うこと」「西尾の食材を3品以上使うこと」「タイトル、食べ方に獨創性があること」の3つが条件です。今冬には新しい抹茶なべが登場。市内18か所の食事処や宿泊施設で、香り豊かな西尾の新名物をぜひご賞味ください（写真は一例）。

問市観光協会（☎57・7882／名鉄西尾駅構内）

抹茶薫り蒸し



ポン酢と抹茶と卵の黄身で作ったつけだしで、すき焼き風に食べる上品な蒸し料理

抹茶ラテ鍋



ミルクと抹茶をベースにしただしに、バターのアクセントを付けた洋風な味わいの鍋

茶室鍋



茶だしで煮込んだ肉、魚介、野菜を抹茶入りのポン酢に付けて食べるさっぱり風味の鍋

ブイ茶ベース



魚介や野菜をたっぷり使い、抹茶入りの海鮮スープで味付けした、香りが食をそそる鍋

天下の奇祭 てんてこ祭

時 1月3日(水) 午後1時

場 熱池八幡社（熱池町）

内 「テンテコ・テン」と打ち鳴らす小締太鼓の拍子に合わせ、赤装束の厄男たちが腰に付けた大根を奇妙に振り、練り歩くお田植え神事です。

駐車場 福地南部小学校、福地中学校

他 名鉄東部交通バスを利用する場合は、熱池停留所をご利用ください。

問 商工観光課観光担当（☎65・2169）

