



＼作って、食べて、応援しよう！／



しいたけピザ

作り方

- ①しいたけの軸を切り落とし、細かく切る。
- ②しいたけの傘の裏部分に①とケチャップ、ピザ用チーズ、しらすをのせ、トースターで5分程度焼く。
- ③パセリを散らしてできあがり。

材料（4個分）

- ・しいたけ…4個
- ・ケチャップ…大さじ1
- ・ピザ用チーズ…16g
- ・しらす…16g
- ・パセリ…お好みの量

栄養価（4個分）

カロリー：105kcal、
たんぱく質：9.4g、
脂質：4.7g、炭水化物：10.3g、
食物繊維：4.7g、
食塩相当量：1.1g

下田ブランド

下田ブランドの
飲食メニュー、
商品等はこちら



<https://www.shimoda-cci.or.jp/sbrand/>



下田の歴史と風土とひとが育んできたもののなかから、自信をもってお薦めできる逸品を「下田ブランド」として認証し、全国に紹介しています。下田っ子の心意気と真心が伝わるものばかりです。

下田産の野菜や果物は、実は種類が豊富です。ワサビ、しいたけ、キヌサヤ、イチゴ、米、かんきつ類といった主力はもちろんのこと、春夏秋冬、その季節でしか味わうことのできない多彩な山の幸を、一年を通して楽しめます。

一番美味しい時期に獲れたものだから、その日の朝獲りだから、なによりも作り手の誠実さと愛情を感じられるから、食べたら幸せな気分になれること請け合いです。

また、新鮮な食材から作られた漬物やジャム、味噌などの加工品もお薦めです。

下田の野菜と果物



今こそ下田の農水産物を食べて 地場産品を応援しよう！

問合せ先 産業振興課 ☎ 3914

新型コロナウイルス感染症の拡大により、家で過ごす機会が増えていることと思います。下田市には、美味しく、安全・安心な農水産物がたくさんあります。今だからこそ、下田産の農水産物を買って、食べて、下田市の生産者の応援をお願いします！

下田の水産物

豊かな海から捕れる下田の水産物は、食の街下田の代表的な特産品です。なかでも真っ赤な金目鯛は、日本一の水揚量を誇り、刺身や煮つけ、寿司などの和食はもちろん、チャーハンやラーメン、ハンバーガー、ピザ、パエリアなど、さまざまなジャンルで楽しむことができます。豊富な海の恵みは、もちろん金目鯛だけではなく、サザエやあわび、伊勢エビ、ところてんなど、海の街ならではのグルメが豊富にあります。市内の宿泊施設や食事処などでぜひ、ご賞味ください。