

## ○サドメシランサミットとは？

佐渡の特産品や新商品の“商談会”と佐渡産食材を使った料理の“試食会”をとおして、佐渡産品をPRさせていただくイベントです。

《新潟会場の様子》



## サドメシランサミット（これまでの開催概要）

### ▶ 佐渡産品商談会（新商品の一例）

業者名	提案食材
フルーティスト	柿、梨ドレッシング、SOYチーズ
めおと岩観光	佐渡ボン酢、油揚げ、朱鷺豆腐
シーサイドファクトリー	魚の生ハム

### ▶ 試食会メニュー

メニュー名	佐渡産使用食材
島黒豚もつの煮込み、島黒豚の豚汁	島黒豚もつ、肩ロース
海老しんじょう蓮根はさみ揚げ	生鮮南蛮エビ、甘えびパウダー
飛魚のすり身ギョロッケ	飛魚のすり身
佐渡3種のチーズピザ	ゴーダ、モッツァレラ、カマンベール
生烏賊焼き（肝ソース添え）	生烏賊
サド米炊き込みご飯	佐渡米（朱鷺と暮らす郷認証米）、牡蠣

この他、佐渡の旬のお刺身や干物、佐渡島内の各種日本酒をご用意しました。