

刈山の
イチジク
common fig

刈山市の イチジクを 食べよう

MENU
01

●イチジクのロースト

イチジクをローストして、バルサミ
コ酢のソースで味付けしました。
ハーブとレモンの香りを添えて。



古くは江戸時代から栽培されてきた刈山市の名産品「イチジク」。

生で食べてももちろんおいしいのですが、市内の飲食店などで、さまざまな新しい食べ方の提案がされています。

また、刈山市、刈山市観光組合、刈山市商店街組合などの連携による

「刈山市イチジク」のブランド化を目指した取り組みをしています。

ここでは市内各所で提供されている「新しいイチジクの食べ方」を紹介します。



MENU
02

●イチジクのカスクート

バゲットにイチジク、ベーコン、パ
ルミジャーノチーズ、きゅうりをの
せて、イタリア風オープンサンドに。

MENU
03

●ガトーショコラ

濃厚なガトーショコラの特コレ
ーションにドライイチジクの爽やか
な味がよく合います。



MENU
04

●イチジクのカナッペ

ドライイチジクはクリームチーズとの
相性も抜群。クラッカーとの食感の
違いも楽しみです。

