



まちに歴史あり 通りに歴史あり
 まちなか探険

大昌寺大門編

大昌寺



大昌寺付近から二度直角に曲がって大通りに抜ける通りは「大昌寺大門」と呼ばれています。江戸時代、村上から新発田、新津、田上、加茂、長岡、三國、高崎経由で江戸へ向かう際に使用された越後国内の主要街道の一つ、「三國街道」の一部です。当時は、加茂町に入る南の玄関口として栄えており、大昌寺付近には木戸（関所）があったと言われています。この道は、拡幅事業が行われた現在でも道幅が他の小路よりも狭く、旧街道の面影を残しています。加茂の奥深い魅力を紹介している史跡モニュメント「加茂歴史の小径（こみち）」でも紹介しています（穀町9-1 / 榎屋様前）。



大同2年（807）建立 曹洞宗

イタリアンシェフが教える 簡単本格レシピ
 秋茄子のグラタン



作り方

1. 茄子のへたを取り、5mmの厚さにスライスして塩を軽くふります。30分程度置いたら水洗いし、ペーパータオルでしっかりと水気を取ります。
2. 1を小麦粉、溶き卵、小麦粉の順にまぶし、180℃の油で揚げます。
3. トマトソースと生クリームを混ぜ合わせます。
4. バターを塗ったグラタン皿に3→2→3→粉チーズの順に重ね、最後にバターをのせてオープン又はトースター（180℃位）で焼き色をつけたら完成。

★トマトソースの作り方

冷たいフライパンにオリーブオイル、玉ねぎのみじん切りを入れ、蓋をして火にかけます。焦げないように時々混ぜながら玉ねぎによく火を通します。そこにトマトホール缶、塩を加えて煮詰め水分が飛び、量が2割程度減れば出来上がり。

材料 (4人分)

- | | |
|------------|--------------|
| ・茄子……………6本 | ・バター……………30g |
| ・卵……………2個 | ・生クリーム…180cc |
| ・粉チーズ…100g | ・サラダ油…適量 |
| ・小麦粉…適量 | ・塩……………適量 |

トマトソース…360g分の材料

- | | |
|---------------|-----------|
| ・トマトホール缶…500g | ・玉ねぎ…1/4個 |
| ・オリーブオイル…50cc | ・塩……………少々 |

お食事セット 900円 (税込)～



サラダ
 自家製パン
 パスタ
 コーヒー
 デザート

えびのトマトクリームソースパヴェティセット
 1,280円 (税込)

ここがポイント!

- ・茄子の下処理の塩ふりを必ずすること。
- ・かぼちゃやズッキーニもオススメ! (下処理不要)

レシピ提供

オステリア ラリサイア -まめぞうルチェ-

【住 所】加茂市穀町1-1 山常ビル1F
 【電 話】0256(53)6595
 【営業時間】11:00～21:30
 ※予約状況によっては20:00まで
 ※日、月曜日は20:00まで
 【定 休 日】毎週火曜日 不定休あり

当店は、本格イタリアン料理と自家製洋菓子が気軽に楽しめるお店です。

手作りのケーキや焼菓子、そして特製オードブルやローストビーフ等のお料理もテイクアウトが可能です(要予約)。

皆様、お気軽にご利用ください。

