



ウィンナー揚げ



鶏つくね棒



★修善寺黒米チーズ



えび娘



結び昆布



★蓮根はさみ
(グリーンピース)



〈ふ義商店〉
紅葉麩



〈漁師・江村さん〉
★天然多賀ふのり



丸揚げ二色



鶏はむ



★三色だんご



蒸パブリカ新上



ねぎ生姜竹輪



いか大葉団子

お召し上がり方

山田屋のおでん種は自然解凍したあと、必ず加熱してから召し上がってください。

1 具材を準備

大根、こんにゃく、ゆで玉子など、お好みの具材を用意します。(大根や玉子は、可能であれば前日におでん汁で少し煮て味をしみ込ませるとさらに美味しくなります。)

揚げ物のおでん種は、熱湯をかけて油抜きしてください。

2 おでん汁を作る

鍋におでん汁1袋と、水300～450mlを入れてよく混ぜます。お好みで昆布やかつお出汁を水の代わりに加えると、さらに深い味わいになります。

3 煮る

具材を鍋に入れ、一度だけ煮立たせます。

その後は沸騰しないよう弱火で、おでん種の中までゆっくり温めます。

4 味わい尽くす

食べ終わったおでん汁にうどんを加えると、最後まで美味しく楽しめます。

おでんと一緒に おすすめの一品



だいたい胡椒

お好みでつけていただくと、爽やかな香りとピリッとした辛み加わり、さらに美味しくお召し上がりいただけます。



〈徳田椎茸園〉
しいたけ坊ちゃん丸



ごぼう巻揚げ



★高野けんちん



いかめんち



結び昆布



チーズ揚げ



〈ふ義商店〉
竹麩



〈宇田水産〉
★熱海鯖だんご



★サラミ包



餅巾ちゃく



〈山田豆腐店〉
ひじき豆腐



踊いだこ



〈漁師・江村さん〉
★多賀わかめ湯葉



富士山うずら

熱海おでん「あつうみ」の由来

かつて海中より温泉が湧きあがり、海水はことごとく熱湯となりました。その様子から、この地は「あつうみが崎」と呼ばれ、やがてその名は移ろい、今日の「熱海」となったといわれています。この由来にちなみ、古き名「あつうみ」から「熱海おでん あつうみ」と命名いたしました。

地元にはゆかりある生産者さんの素材を使用した、熱海ならではのおでん種セットです。



セット内容

- ・おでん種＜あつ＞と＜うみ＞の2パック入り
- ・各パックに「おでん汁」1袋付き（合計2袋）
※うどん・だいたい胡椒が付いたセットもございます。

本セットは1パックで2～3名様分です。少人数の場合は複数回に分けてお召し上がりいただけます。また、副具材を加えることで、大人数でも一度に楽しむことができ、最大8名様ほどのパーティサイズとしてもご利用いただけます。



原料	すり身(ぐち(タイ) すけそう(米肉又はロシア) 卵白 馬鈴薯澱粉(又は澱粉) 発酵調味料 砂糖 塩 増粘多糖類 昆布だし/調味料(アミノ酸等)) 【あつ】ウィンナー(すり身 ウィンナー) 蓮根はさみ(すり身 海老 卵黄 食用油脂 蓮根 グリンピース) 鶏つくね(鶏肉 玉葱 卵 バン粉 砂糖 醤油 食塩 鶏がらだし ナツメグ) 大漁えび(すり身 桜えび 食用油脂 卵) 紅葉麩(グルテン 上新粉 着色(黄4青1赤3)) 結び昆布 いか大葉(すり身 いか 大葉) 黒米チーズ(すり身 黒米 チーズ 調味料(アミノ酸等) 白だし) 天然多賀ふのり(すり身 ふのり) 丸揚げ(すり身 ベーコン 人参) 鶏はむ(鶏肉 塩 胡椒) 三色だんご(すり身 青のり(浜名湖) 着色(赤3 カロテン) ねぎ生姜竹輪(すり身 葱 生姜) 蒸パンプリカ新上(すり身 食用油脂 卵 黄・赤パプリカ) (一部に卵・小麦・海老・大豆・鶏・豚・いか・さばを含む) 【うみ】チーズ揚げ(すり身 チーズ) 熱海鯛だんご(すり身 鯖 葱 馬鈴薯澱粉 みそ 生姜 醤油) 富士山うすら(すり身 うすら卵) サラミ包(すり身 ポロニアソーセージ 海老 食用油脂 卵黄 塩) しいたけ坊ちゃん丸(すり身 椎茸 えび 牛蒡 長葱 人参 卵 食用油脂 醤油 発酵調味料 砂糖 調味料(かつお) 昆布 結び昆布 高野けんちん(すり身 高野豆腐 人参 グリンピース 昆布だし 木耳 醤油 砂糖) みりん風調味料 かつお風味調味料、着色料(黄4青1) ござう巻揚げ(すり身 ござう) 竹麩(グルテン 上新粉 着色料(黄4青1) 踊りいりだこ(すり身 いりだこ 青のり) いかめんち(すり身 イカ 玉葱 人参 バン粉 砂糖 醤油 生姜 天かす) 餅巾着く(油揚げ もち粉 澱粉 水 干瓢 植物レシチン 硫酸カルシウム) 多賀わかめ湯葉巻(すり身 わかめ 食用油脂 卵黄 塩 半生ゆば) ひじき豆腐(すり身 豆腐 ひじき煮(ひじき 醤油 砂糖 発酵調味料) かつお風味調味料) 油揚げ(一部に卵・小麦・海老・乳成分・いか・大豆・豚を含む) 【おでん汁】(昆布だし汁 発酵調味料 塩 醤油 かつお風味調味料) (一部に大豆・小麦を含む) ※縮庭風うどん (一部に小麦を含む)
	栄養成分表示
	消費期限
	販売日より冷凍保存で30日。 解凍後は冷蔵保存で2、3日でお召し上がりください。

弊社製品には保存料を使用しておりません。商品到着後は、すぐに冷凍庫にて保存をお願いいたします。召し上がる際は自然解凍のうえ、開封後は冷蔵保存にて2、3日以内にお召し上がりください。
万一お気づきの点がございましたら、お手数ですがご意見を弊社までご連絡いただけますと幸いです。

直売店アクセス



山田屋水産 咲見町店
〒413-0019 静岡県熱海市咲見町10-1
(熱海駅より徒歩6分)

お問い合わせ先



株式会社 山田屋水産

〒413-0041 静岡県熱海市青葉町7-20

TEL 0557-81-8849

MAIL info@yamadaya-web.co.jp

INSTAGRAM @yamadaya_atami

熱海おでん
あつうみ



<https://www.yamadaya-web.co.jp>

Ver.25