

熱海っぽい遊びだのかまぼこ屋



熱海おでん

初島



しいたけ
坊ちゃん丸

熱海ブランド 【ATAMICOLLECTION】 A-PLUS 3品認定

第4回 だいたい胡椒 第6回 熱海のいかめ

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

【しいたけ坊ちゃん丸】 日経プラス 何でもランキングにランクイン

フードアクションニッポンアワード 2018 入賞

弊社の製品には保存料の添加をしております。到着後すぐに冷凍庫にて保存してください。召し上がる時に自然解凍し、開封解凍後は冷蔵保存し二、三日で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弊社まで二報いただければ幸いです。二ぎいます。

本社・工房 株式会社 山田屋水産 千四二二〇〇四一 熱海市青葉町七二〇 〇五五七八一八八四九
直売店 お魚のすり身の店 山田屋 千四二二〇〇一九 熱海市咲見町一〇・一 〇五五七八二二二七〇

すり身(ぐち すけそう 卵白 馬鈴薯澱粉 発酵調味料 砂糖 塩 増粘多糖類 調味料(アミノ酸等) 昆布)

【初島】

しいたけ坊ちゃん丸(すり身 椎茸 えび 牛蒡 長葱 人参 卵 植物油) 大漁えび娘(すり身 桜えび 植物油 卵黄) ぶちいかめんち(すり身 いか 玉葱 人参 パン粉 砂糖 醤油 生姜 天かす) ねぎ生姜竹輪(すり身 葱 生姜) 桜えび明日葉(すり身 明日葉 桜えび) 柚子しんじょ(すり身 柚子果皮) グリンピース団子(すり身 グリンピース) 紅たんこ(すり身 えび 卵黄 植物油 赤3号) 伊豆彩つくね(鶏肉 パン粉 卵 砂糖 チキンエキス 玉葱 塩 醤油 ナツメグ) 野菜丸揚蓮根(すり身 蓮根) 野菜丸揚人参(すり身 人参) 餅きんちやく(油揚 もち粉 澱粉 水 かんびよう 植物レシチン 硫酸カルシウム) 竹棒麩・紅葉棒麩(小麦グルテンもち米 着色(青1 青4 黄4 赤3) 結び昆布(昆布) 稲庭風うどん(小麦粉 食塩 小麦たん白 加工澱粉) おでん汁(昆布 かつおだしの素 スープの素 塩 みりん 醤油 昆布)

消費期限 販売日より【冷凍保存】三〇日 要加熱 解凍後は二、三日でお召し上がりください。

※アレルギー 卵 えび 大豆 小麦

この度は、山田屋の特選おでんをお届けできて大変光栄です。今回お届けいたしましたおでん種はこの冬限定のお届けでございます。

▲ しいたけ坊ちゃん丸 (伊豆山産椎茸・えび・人参・牛蒡・長葱)

● 大漁！えび娘 (桜えび)

▲ ぶちいかめんち (いか 玉葱・人参)

● 紅葉棒麩

● ねぎしょうが竹輪 (ねぎ・生姜)

● 竹棒麩

● 桜えび明日葉 (明日葉・桜えび)

● 結び昆布

● 柚子しんじょ (柚子)

● 稲庭風 うどん

● グリンピース団子 (グリーンピース)

湯せん解凍 (沸騰湯一分)

● 紅だんご (えび)

レンジ解凍 (一五〇〇W 七十秒)

● 伊豆彩しぐね (鶏肉)

● おでん汁

● 野菜丸揚 (蓮根)

● 野菜丸揚 (人参)

● 餅ぎんちゃく (餅・油揚)

【お召し上がり方】

【かんたんな作り方】

玉子・大根・蒟蒻等 煮含めたいものは前日に具材を下準備しておく。鍋のおでん汁を作り具材を加えひと煮たちさせておき一晚、味を含ませておきますと当日美味しく簡単に召し上がれます。

◆ 瞬間冷凍しております。自然解凍してください。お召し上がりになる時は加熱してください。

◆ 大根・こんにゃく・ゆで玉子等好きな具材をご用意ください。揚げてあるものは熱湯をかけて油抜きしてください。その他の具材 (大根・玉子など) は前もって味を煮ひくめておくと美味しいです。

◆ おでんの汁は一袋三〇〇ccにつき四五〇ccのお水で薄めてご利用ください。お好みで調整してください。昆布等の出汁でのびしますとさらに美味しくいただけます。

◆ おでん汁は具材を入れ一度、沸騰させた後はグツグツと煮だてず、ゆっくりと温泉のような水面を保つ火加減がよろしいかと思えます。

◆ 山田屋のおでん種はあまり長く煮ないほうがおいしくいただけますので召し上がる直前に入れてください。

おでんのしめり美味しいう汁がでできます。うどんや雑炊も美味。汁で青菜のお浸しもいけます。またおでんは美味しいおでん。