



お家(UCHI)de かまぼこクッキング No.11

—ATAMI 山田屋♪お魚のすり身料理—



Kamaboko★Fishcake

熱海っぽい 遊び心のかまぼこ屋
熱海唯一、残るかまぼこ工房。湯の街に光る職人の技

「今日のお題」 いかめんちのだいたい胡椒米粉ちぢみ
だいたいマーマレードちぢみタレ

※今回いかめんちを食材にします〜♪

「材料」3枚分

いかめんち 2枚

ニラ 一束

米粉 150g

絹ごし豆腐 200g

水 20ml

A 白だし 大匙1杯

だいたい胡椒 小匙1

(辛さはお好みで)

胡麻油 適宜

「作り方」

① いかめんちは 1cm 角に切り、ニラは 1cm 幅に切る。

② A の材料をボウルに全て入れ、豆腐を潰しながらよく混ぜ、①も入れて混ぜる。

③ 熱したフライパンに多めの油を入れ、②を薄く広げる。

④ 両面にこんがり焼き色がつくまで焼く。

「タレ」

① 材料 B を全部混ぜ合わせ、ひと煮たちさせ、荒熱をとる

② ポン酢で濃度を調節する

※材料 B を多めに作り、白飯・トースト・豆腐・蒟蒻・野菜につけても美味

だいたいマーマレード ちぢみタレ

「材料 B」

すり白胡麻 酢・醤油・だ

いたいマーマレード・

各大匙 1杯

コチュジャン 小匙1杯

すりおろしにんにく

小さじ 1/2

※ポン酢 適宜

「意外と熱海」

とのプロモーションメニューを

一緒に作ろう！！

熱海の味をお家でバージョンアップ

だいたいといかめんちを組み合わせた、
熱海ならではの家庭の味。

料理の材料にもいいよ♪だいたい胡椒と

いかめんちの新たな活用法のご紹介



(監修) 長田 絢 (おさだ あや)

栄養士・(独) 中小機構地域活性化支援アドバイザー・お肉博士 1 級・猟師

※「意外と熱海」の魅力を発信する観光プロモーション事業です



【お魚のすり身の店 山田屋】熱海市咲見町 10-1 Tel: 0557-82-3170

M E M O



しいたけ
おっちゃん丸®



椎茸をかぶった蒲鉾。コミカルな形で見ても可愛い。熱海伊豆山産の原木椎茸に海老と魚のすり身とお野菜。熱海唯一の蒲鉾工房で職人の手造りです。売店では熱々も「ご用意。」



大漁!
えび
娘



まずは食べてヨ・・・桜えびのかまぼこ。由比産の桜えびを大漁！に使用。静岡の超特産品を熱海流にアレンジ。華やかで贅沢の究極の味。



YamadayaWrappingCar が走ってます～♪

【本社・工房】株式会社 山田屋水産

〒413-0041 静岡県熱海市青葉町 7-20 Tel0557-81-8849 Fax0557-81-3648

http://www.yamadaya-web.co.jp E-mail: info@yamadaya-web.co.jp



お宮の松



●熱海から出来たてを即日全国発送！