



お家(UCHI)de かまぼこクッキング No.3

—ATAMI 山田屋♪お魚のすり身料理—



Kamaboco★Fishcake

熱海っぼ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》 職人伝授★おでん種3種

※今回 300g でやりますね〜♪ おうちに持って帰れますように★

《材料》 (300g)

山田屋すり身 300g
酒 大さじ1杯
砂糖 5g
マヨネーズ 大さじ1杯
すりきり(約13g)
味の素 ひとつまみ(約1g)
塩 ひとつまみ(約1g)
具材 ごぼう うずら 竹串等

《作り方》 ゴボー巻・うずらばくだん・三色団子等を造ります〜♪

今回は手作業を教える講習です、技を良く見てくださいネ(^^)
技はうまく言葉にできません(汗)

- ① 冷凍すり身をビニール袋のまま自然解凍しておく。
- ② すり身に調味料を合わせてベースすり身を作る。
- ③ 具材・食紅等用意しておく。蒸し器・お湯(湯づけ用)揚油等の準備をしておく。
- ④ 技をよく見て注意事項はメモしてください。
- ⑤ 蒸し時間は講習サイズで中火5分ほど、揚げる・茹でる場合は浮いたらOKです

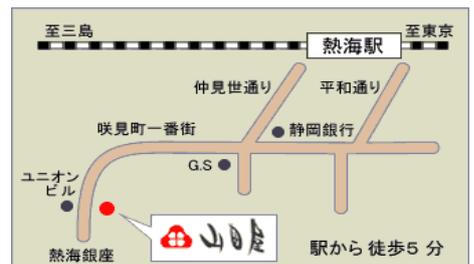
《おでん汁》

水 900cc~1000cc
昆布 10cm
かつお風味調味料 2g
(だしを取るとさらに美味)
丸どりスープの素 1g
塩 1g
味醂 25cc
薄口醤油 25cc
※お好みで味は増減してください

- ◆ すり身がずれる=身が固くなる→もう一度手でかき混ぜる。
- ◆ 湯づけ→とりあえず型づけする方法→火は通っていませんから要注意。
- ◆ ヘラ等は水で濡らして使うとやりやすいです。
- ◆ 茹ですぎるとすり身の旨味がなくなります。
- ◆ すり身の保存等の温度管理は要注意。
- ◆ すり身の扱い方はお肉のひき肉のイメージで・・・メニューが増えますヨ。

※すり身は咲見売店・ネットで販売中〜

すり身って便利な食材。簡単に手造りしましょう〜♪
自家製おでん種なんてすごいわ！！



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



山田屋流、ちょっと簡単作り方

- ① 大根・ゆで玉子・蒟蒻等好きなおでん具材をご用意してください。揚げてある物は熱湯をかけて油抜きしてください。
- ② おでん汁を作り、①の具材で煮含めたい具材を入れ、ひと煮たちさせておく。そのまま放置。



←私はかつお出しを取り調味料を合わせ、結び昆布を入れます。あとで鶏肉もいれちゃいます。楽々楽々！

-----ここまでは前日でもOK-----当日、楽ちんですヨ(^^)

- ③ 山田屋のおでん種は食べる直前に鍋へ、一度沸騰させたら煮立てず、ゆっくりと温泉のような静かな水面を保つ火加減がよろしいかと思えます。
- ④ おでん汁にはおいしい出汁となっています。おでんのメはうどん・雑炊も美味。青菜のお浸しもいいですね



※寄せ鍋・ちゃんこでもお使いいただけます。準備が負担であれば、そのまま鍋に入れて加熱しても簡単です。チビっ子はその方が楽しいかも(^^)



YamadayaWrappingCar が走ってます～♪

第3回熱海ブランド認定 女漁師の多賀♪わかめ もよろしく！！



しいたけ
あまちゃん丸。



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。



熱海の新名物登場！

伊豆 彩り揚げ
いす いろどりあげ

【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



●熱海から出来たてを即日全国発送！