

旬のかまぼこ便り

1月

真っ暗な夜空が鮮やかな青へと変わり、あっという間にオレンジ色の太陽が顔を出す。こんなにじっくりと太陽が上がるのを見るのは、1年に1回、元旦の朝くらいだ。

今年も幸運にも晴れたけれど、厚い雲に隠れてしまったり、姿が見えないこともある。それでも太陽は、雲の奥でこんな風に輝いているんだなあ。なんて、そんなことを教えられたような気がした。

今年1年、当然、晴れの日も雨の日もあるだろう。それでもみな、ほんとはいつだって輝いているんだ。だから、あるがままに、自分に自信を持って進めばいい。誰かに必ず、温もりが届いているはずだから。

1月の料理



キムチ専門店「韓国村からし屋」の白菜キムチを使って
白菜キムチと贅沢チーズのミネストローネ

野菜たっぷりのミネストローネに白菜キムチを入れて体もぼかぼか、冬のかまぼこレシピを作りました。とろ〜り濃厚チーズとトマトの相性もばつぐん。真っ赤なピリ辛スープで冬を乗り越えましょう！



★材料
贅沢チーズ入りかまぼこ(2、3個)
白菜キムチ
ピーマン
たまねぎ
にんじん
トマトジュース
コンソメ、しお、こしょう



• つくりかた •
LET'S COOKING



唐辛子は韓国へ直接買い付けにいき、新鮮なものを空輸しているそうです

● 今月のコラム
今回キムチを使わせて頂いたからし屋さん、いわき市勿来にあるキムチ専門店。韓国出身の名物女将、姜貞子(カン・ジョンジャ)さん手づくりの本格キムチで知られています。いわき産の野菜と韓国産の唐辛子で作られるキムチは、野菜の甘味と唐辛子の旨味のバランスがよく、汗をかきながら何度でも口に運んでしまうようなクセになるおいしさがあります。

「おいしいキムチには新鮮な野菜が欠かせない」と姜さん。いわき野菜のおいしさに惚れ込み開業を決意したほど、いわきの野菜を高く評価しています。地元、農家と契約し、キャベツ、きゅうり、大根、白菜など、つねに旬の新鮮野菜を使って

います。

昨年の震災の折には、韓国の親族からも帰国を促されたそうですが、なんと震災の翌日から変わらぬ製造を続け、キムチづくりを続けていらっしやいます。「いわきが大好きだから、ずっとここで暮らしているんです」と、姜さんは力強く、笑顔でおっしゃっていました。

いつもパワフルで、笑顔を忘れない姜さん。県内で行われる地元物産展などのイベントでは、姜さんの元気でハスキーな声が聞こえるはずですよ。姜さんのキムチには、いわきへの愛情とオモ二(母)の愛情が込められているのですね。



笑顔がチャームな姜さん。姜さんのキャラもからし屋さんの人気の秘訣!

キムチ専門店 韓国村からし屋
福島県いわき市窪田道作 4-3 TEL: 080-1696-3737 / FAX: 0246-65-7773 OPEN: 平日午前中 ※お電話・FAXで地方発送もして下さるそうです!

● 今月のスナップ
撮影場所：永崎海岸 八木龍王尊
編集後記…新年あけましておめでとうございます。本年も貴千を、そしてこのサイトをどうぞよろしくお願いたします。(い)

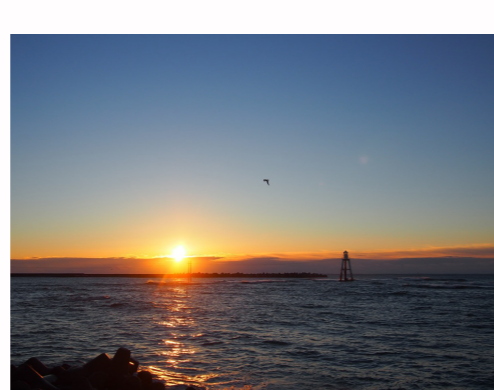


photo / (こ)



商品詳細ページへ

● 今月のかまぼこ
贅沢チーズ入りかまぼこ
とろけるようなクリームチーズを包み込む純白のかまぼこは、まるでお菓子のよう。ひとたび噛めば、チーズの旨みがお口の中に広がります。