



# かまぼこが入ったお弁当

Kisen presents. kamaboko in obentou series



## 簡単 春のウキウキお弁当

春のポカポカ陽気に誘われて、外に飛び出したくなる季節がやってきましたね。今回は小さなお子さんの栄養を考えた、見た目も可愛く、朝のちよっとした時間で作れちゃうおかずかまぼこです。

### 材料..

- 上小板かまぼこ (紅・白)
- a ツナ缶
- a マヨネーズ
- a 白ごま
- ごま油

### ★かまぼこのツナマヨはさみ

- ① 1センチ幅に切ったかまぼこ(白)をごま油で軽く炒める。
- ② aを混ぜ、お好みの具材があれば一緒に。
- ③ かまぼこに切込みを入れ具材を詰める。

### ★くるくるかまぼこフラワー

- ① かまぼこ(紅)を縦に5センチ幅くらいで切り、ピンクの部分に切込みを入れる。
- ② 端の方からくるくる巻いてお弁当のすき間へ。



今月の かまぼこ



「上小板」

2015年4月



▶ [商品ページへ](#)

今月使用した『上小板』は、貴千が長年培ってきたかまぼこ作りの技術が活かされている商品です。すり身がもつ力を最大限に引き出せるように、職人がすり身の温度管理を行い、ベストな状態で解凍し、手の感覚で身の状態を確認しながら丁寧に摺りあげていきます。

上小板単体ではネット販売いたしておりませんが、貴千直売所ではお買い求め頂けます。ギフトセット『雅』『華』には紅白セットが入っています。