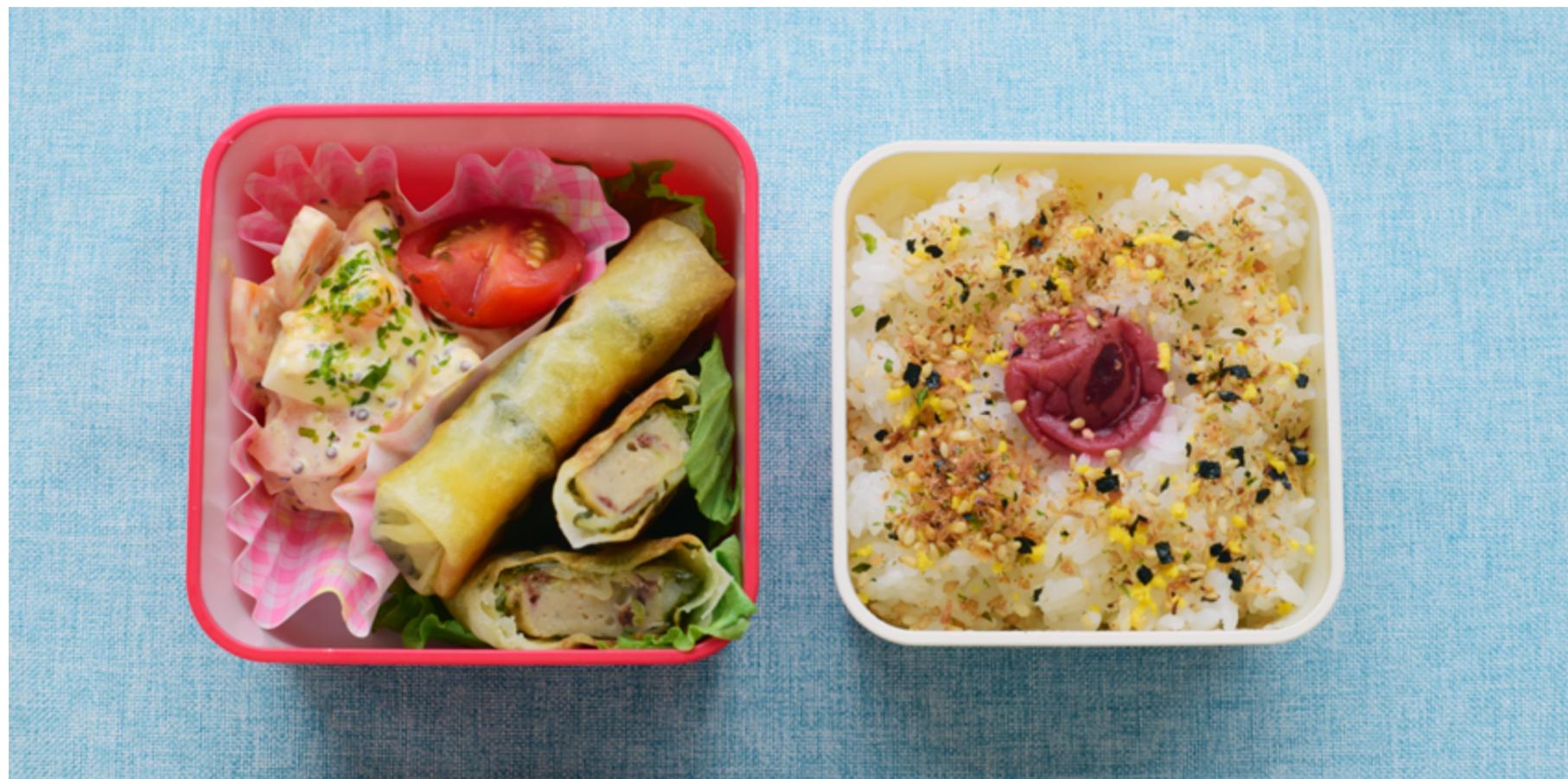




# かまぼこが入ったお弁当

Kisen presents. kamaboko in obentou series



## 【さんまのぼーぼー春巻き】

夏の暑さも和らぎ、すっかり秋の気配。秋と言えば、そう、サンマの季節。

さんまを使った貴千オリジナルの『ぼーぼー焼き風蒲鉾』をアレンジして、

春巻きを作つてみました。

さんまとチーズのハーモニーと、大葉の香りがマッチした一品です。ワインにも合うおすすめなレシピです。

- さんまのぼーぼー焼風蒲鉾
- 春巻きの皮
- 大葉
- チーズ
- 油

### 《作り方》

- ① さんま蒲鉾を適当な大きさに切る。
- ② 春巻きの皮にさんまの蒲鉾、大葉、チーズを乗せて巻いていく。
- ③ フライパンに油を引き、春巻きの皮がきつね色になるまで両面焼く。



[商品ページへ](#)

そんないわきの郷土料理を、もっと多くの人に知つてもらいたいと思い、蒲鉾で再現したのが本商品です。サンマの身を贅沢に50%も使用しました。具材はネギ、ニラ、にんにく、生姜を混ぜ込み、「小名浜の味」を再現しています。

さんまのぼーぼー焼とは、さんまの身をすり潰し、混ぜ込んで、薄いハンバーグのようにして焼いたいわき市沿岸部の郷土料理です。

今月のかまぼこ



さんまの  
ぼーぼー焼風蒲鉾

2015年9月