



KAMABOKO DE OTSUMAMI

酒の肴にかまぼこを

旬のかまぼこ便り 2016年 4月号



今月の肴

明太マヨのバター炒め大葉巻

そのまま酒のお供になるかまぼこを、さらにひと工夫して美味しく楽しんでみよう！
という新シリーズ。

記念すべき一品目は、春らしい彩りを求めて作り出した逸品です。

明太マヨのピンク、大葉の緑。まさに春。春のそよ風のごとくバターの風味が鼻を抜ける。一口ぱくり。嗚呼、明太と大葉のハーモニー。そしてビールをごくり。う、うまい。

《材料》

- 贅沢かまぼこ明太マヨ
- 大葉
- バター

《作り方》

① フライパンにバターを落とし贅沢明太マヨを中まで暖まる程度に炒める。

② 大葉で①をくるんで完成。熱いので注意！

一緒に飲みたいお酒

ビール 焼酎 ハイボール、など

今月の かまぼこ



贅沢明太マヨ

2016年 4月

ぷちぷちの粒の食感を
楽しめるように、ぴり
辛の明太子をたっぷり
と包み込んだ贅沢なか
まぼこです。

明太マヨは本来味が強
いのでかまぼこの繊細
な味が消えてしまいま
うですが、厳選された
素材だけを使っている
ので、魚本来の味と明
太子の味がしっかりと
絡み合います。

濃厚な旨みをぜひお楽
しみください。



▶ [商品ページへ](#)