



酒の肴にかまぼこを

KAMABOKO DE OTSUMAMI

旬のかまぼこ便り 2016年 5月号



今月の肴

鯉蒲鉾と長芋を梅餡ソースで

五月と言えば初鯉の季節。今回の蒲鉾は、そう、『かつおのたたき風蒲鉾』です。かつおと相性の良い、梅を使った一品に挑戦。カットした蒲鉾、長芋、きゅうりに、梅餡をとろっと掛けて、ハイ完成。さてパクリ。うまい！ 鯉の旨味と梅の相性の良さ！ それに加えて、長芋ときゅうりの食感、そしてジュシーさが口の中で見事に調和！そして日本酒をくいつ。くー！

《材料》

- かつおのたたき風蒲鉾
- 長芋、きゅうり
- 梅餡（梅干し、みりん、白だし、片栗粉）

《作り方》

① 梅干しの果肉を刻み、水、みりん、白だしで煮詰め、火を止めて水溶き片栗粉でとろみをつけ、梅餡を作る。

② 大カットした材料に①を掛けて完成。

一緒に飲みたいお酒

日本酒、ビール、ハイボール、など



▶ [商品ページへ](#)

もちろん、そのまま食べてもおいしく頂けます。

玉ねぎや万能ねぎ、みょうがなどを載せ、ポン酢をたっぷりとかけて「たたき」風に食べるのがぜいたくな食べ方。

いわきの名物「かつお」を、もっとたくさんの方に召し上がってもらいたい。しかも、1年を通して。貴千の技術を結集して、みんなが大好きなかつおのたたきを蒲鉾にしました。

今月のかまぼこ



かつおのたたき風蒲鉾

2016年 5月