



# 酒の肴にかまぼこを

KAMABOKO DE OTSUMAMI

旬のかまぼこ便り 2016年 6月号



今月の肴

## ザ・炙りじゃこ天

貴千の新商品『じゃこ天』が登場。今回はシンプルに「炙る」、これです。「こんがり炙る」。たったこれだけの調理法で、風味、香り、見た目が食欲を刺激します。あつあつのじゃこ天に大根おろしを少し、乗つけてパクリ！ はむはむはふはふ。そして日本酒をくいつ。くー！うま。これはうまいっす。ささ、どんどんいっちゃって下さい。

### 《材料》

- じゃこ天
- 大根おろし
- ししとう

### 《作り方》

- ① ガスコンロのグリルにアルミホイルを敷きじゃこ天とししとうを並べ、こんがり焼きます。
- ② 盛り付けて完成。

### 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](#)

やさしい甘みと、魚の旨味があふれる、貴千の新しいじゃこ天が出来ました。いわきでは「じゃこ」とは「雑魚」のことを指しますが、侮るなかれ。タラに、アジとイワシの落とし身、しらすを練り込み、ゴボウ、生姜を加え、蒸し上げた後に油で揚げました。やさしくほんのりと甘く、赤身魚の濃厚な旨みが凝縮されているばかりでなく、豊富な栄養素を含んでいるので、お子様にもオススメです。

今月のかまぼこ



じゃこ天

2016年 6月