今回のおつまみの紹介

INTRODUCTION

1 大分

かぼすチョコレート
〈かぼす工房さん〉

珍しい有機栽培の完熟したかぼすの果皮を砂糖で煮て、ビターな高品質チョコレートをコーティングしました。爽やかな味わいでお酒にも合います。

2 岩手

子もちめかぶ(マツモ入り)
〈越田鮮魚店さん〉

岩手県産マツモ入り。新鮮なめかぶを細かくカットし、たらの卵を加えて、醤油とかつおだしでめかぶ本来の味を活かして味付けしました。

3 福岡

里いも魚ロッケ
〈博水さん〉

すり身で作るお魚のコロッケ。外はさくさく、中はしっとり。里芋が入ってなめらかさが増します。お好みでソース、醤油をかけて。

4 福島

極旨黒干し鯖
〈カネキ商店さん〉

カネキ商店のみりん干しは、タレに「みりん」は入っていません。塩と砂糖のみで、先代が作ったタレを70年以上継ぎ足して、その味を守り続けています。見た目ほど味が濃くなく、甘じょっぱい美味しさです。

5 大阪

加熱済み

牛すじ
〈牛すじソムリエさん〉

和牛のすじを使用。牛すじを作るときに、一般的には圧力釜で作りますが、これは寸胴でアクを綺麗に取り除き時間をかけてじっくりと煮込んでいます。アクが混じった雑味がなく、臭みが全くありません！

解凍方法とおすすめの食べ方

子もちめかぶ
自然解凍、または冷蔵庫で解凍。
ご飯にのせてもよし、オクラやモヤシ、納豆と和えておつまみにもおススメ。

牛すじ
湯煎で解凍&あたため。
たっぷりポン酢とネギ、七味少々で食べるのがおススメ。

黒干し鯖
フライパンにクッキングシートを敷いて、皮目から「弱火」で５～６分、表面に照りが出てきたら、裏返して、表面を１分ほど炙る程度にお好みで調整して焼いてください。

魚ロッケ
冷凍のまま、お皿に出してレンジで温めるだけ(1個 500W 1分30秒)。さらに、トースターで３０秒ほど焼きますとパン粉がサクッとなり美味しいです。

おつまみ豆知識

マツモって何？

全国ではあまり知られていませんが、北海道や岩手県や宮城県では高級な海藻として知られています。松の葉のような形をしています。

春、3-4月が旬の季節で、岩場に生えているマツモを漁師さんが手作業で摘み取っていきます。(写真は岩手県大槌町で食べたマツモ)