



1

青森

クロックムツシュ

〈アイユ タネコさん〉

元フランス料理人が田子町・種子にんにく農園に嫁ぎ、フレンチ惣菜を提供します。種子にんにくのキレイな香り広がるクリーミーなベシヤメルソースが決め手です。



2

大分

大分からあげ

〈太田商店さん〉

大分県を車で走ると、道路沿いからあげ専門道をたびたび見かけます。“からあげの聖地”大分。専門店の味わいを、レンチンで手軽にお楽しみいただけます。



3

愛知

おだして食べる生ゆば

〈あいち醸造社さん〉

大豆専門の会社がつくる、国産丸大豆を使用した生ゆばです。添加物を加えず、自社で丁寧にとった昆布とかつお節のだしで、上品な味わいに仕上げました。



4

長野

太郎ぼーくチーズフランク

〈PorK(ピー・オア・ケイ)さん〉

太郎ぼーくの甘みを存分に味わえるよう、肉の粒感を残しつつ香辛料は控えめに配合しました。天然羊腸を使用しているため、加熱すると脂の旨みをしっかり閉じ込め、パリッとした食感もお楽しみいただけます。



5

千葉

夜空のトナカイ(和栗モンブラン)

〈ピース製菓さん〉

1948年創業の和洋菓子店。初代は太平洋戦争からの復員後、館山駅前でお団子屋を開業し、「二度と戦争の起こらない世の中に」という願いを込めて店名を「ピース」と名付けました。マロンクリームと粒あんの組み合わせはお酒との相性も抜群です。



おいしく食べるポイント

## クロックムツシュ

- ① 電子レンジで1分半～2分ほど加熱して解凍してください(冷蔵庫での解凍も可能です)。
- ② 耐熱皿に移し、オーブンでチーズにこんがり焼き色がつくまで加熱してください。

※トースターを使用する場合は、**網の上に直接置かず、耐熱皿に乗せるか、くっつきにくいホイルを使用**すると、ソースもきれいにお召し上がりいただけます。  
※目玉焼きをのせれば「クロックマダム」として楽しめます。



## チーズフランク

- ① 多めの水を沸騰させ、3分ほどゆでてください。
- ② さらにフライパンで表面を焼くと皮がパリッと張り、風味も一層引き立ちます。フライパンで転がしながら均一に焼き、表面に軽く焼き色がついたタイミングがベストです。焼き過ぎると皮が固くなりやすいのでご注意ください。

※合成ケーシングではなく天然羊腸(ラムケーシング)を使用しているため、ゆでるだけでも焼くだけでもおいしく召し上がれますが、**両方組み合わせるとさらに味わいが増します。**

※加熱する際は、カットせずそのまま加熱してください。切ってしまうと肉汁が逃げてしまいます。

## バイヤーのご当地メモ vol.1



### 大分県民は鶏肉好き

大分県での飲みの席の体験談。とり天、から揚げ、焼き鳥、鳥刺し、炭火焼など鶏料理が並んで驚いたのですが、聞いてみると、「大分は日本で一番鶏肉を食べるから」とのこと。鶏肉消費量が全国トップクラスだそうです。全国的に見ると、ざっくり九州は鶏肉、西日本は牛肉、東日本は豚肉を好む傾向があります。お肉だけでなく、納豆やおでんの具、お魚の種類、醤油の味など、地域でこんなに違うなんておもしろいですね。

