

関門《白》

40年来製造している焼き抜き蒲鉾のブランド「関門」。魚自体に味わいのあるミナミダラを使って作ろうと研究を重ね、しなやかさと上品な風味、きりっとした食感を出すことに成功。見事平成17年度の第58回全国蒲鉾品評会で農林水産大臣賞を受賞した逸品です。

専務取締役の奥野 丞さん



株式会社 奥野寿久商店
下関市吉見本町2-17-12
TEL.0832-86-5151 FAX.0832-86-7323
URL <http://www5.ocn.ne.jp/okuno-s/>

素材にも技にも自信あり。

ごはんが何膳でも進みそうな絶品の干物。

専務自ら朝2時からの鏡りに出かけて仕入れ、冷凍、商品化、出荷と製造ラインを自社でまかなう(株)広松。素性の知れた商品をと心がけているそうです。瀬つきあじも甘鯛も、肉厚のしっかりした身に塩加減が絶妙。唐櫃町のバスセンター近くに直売店があります。

▼専務取締役の広松 博之さん



株式会社 広松
萩市梅東越ヶ浜8483
TEL.0838-25-0011 FAX.0838-25-0078
URL <http://hagi.jp/hiromatsu>

全国トップクラスのおいしさ。

フグを生かした 独創性 豊かな味わい。

オリジナル性を追求しながら、かまぼこを中心に練り製品の製造販売をしている山陽食品工業(株)。「ふく白子とうふ」は一見普通の豆腐。口に入れるとフグの白子の旨みが広がります。「吟醸ふくかま」はフグと吟醸酒粕の組み合わせが絶妙です。

営業本部長 藤本 太志さん(左)と 商品開発部長 福田 健司さん



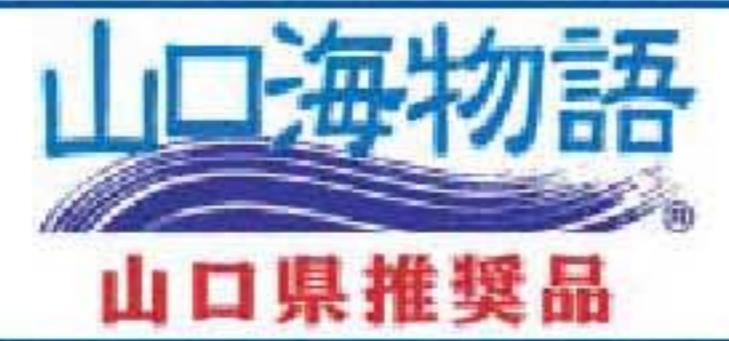
山陽食品工業株式会社
山陽小野田市大字津布田字新沖2632-8
TEL.0836-76-2226 FAX.0836-76-3074
URL <http://www.sanyo-syokuhin.co.jp>



ふく白子とうふ 吟醸ふくかま

「山口海物語」をご存知ですか？

日本海、瀬戸内海、と三方を海に開かれた山口県。豊かな海の幸から生まれる水産加工品の品質には定評があります。なかでも原料・衛生・添加物等の厳格な基準をクリアした製品にのみ与えられるブランドが「山口海物語」です。各社自慢の逸品をご紹介します。



株式会社 蟹屋 ふくの一夜干

製造部長 大岡 賢夫さん(左)と 戸根 さくらさん



株式会社 蟹屋
下関市豊浦町川瀬1528-33
TEL.0837-74-3778 FAX.0837-74-3777
URL <http://www.e-kaniya.com>

「フグの女王」真フグのうまさを堪能。国内産の天然真フグを一夜干しにしました。水分が飛びすぎているので、バターで焼いたり、唐揚げにしても楽しめます。もちろんさっとあぶるだけでも最高の酒肴に。一風変わった社名は創業時にカニを扱っていたことに由来するそうです。



まるごと! やまぐち



【瀬つきあじ・玉ねぎ編】

瀬つきあじの サラダ風と 玉ねぎのロースト焼

■材料[4人分]

- 瀬つきあじ……………4尾
- ポテトサラダ……………適宜
- 塩、コショウ
- 玉ねぎ……………4個
- 【ドレッシング】
- キウイ……………2個
- オリーブオイル90cc
- ミキサーで混ぜて、塩、コショウで味を整える。

■作り方

《瀬つきあじのサラダ風》

●アジは頭と内臓を取り除き、腹側から包丁を入れて銀音開きにし、軽く塩、コショウしてアルミホイルの手前に載せる。



- ①のアジにポテトサラダ(マヨネーズは少なめの方がよい)を載せ、アジの身で包むようにロール状に巻いて、アルミホイルで包んで両端を閉じる。
- 180℃に暖めたオーブンで、②を7~8分焼く。
- 粗熱がとれたらアルミホイルのまま冷蔵庫でよく冷やす。
- 冷えたら、食べやすい大きさに切って盛りつける。

《玉ねぎのロースト》

- 玉ねぎは薄皮つきのまま洗って、アルミホイルで包む。
- 160℃に暖めたオーブンで、①を30分くらいかけてゆっくり焼く。
- オーブンから取りだし、アルミホイルと薄皮をむく。
- キウイのドレッシングを添えて皿に盛りつける。



あじのサラダ風は、良く冷やした方が上手に切り分けられます。

玉ねぎは低温でゆっくりとローストした方が甘味が増します。



和牛ステーキ 玉ねぎのコンソメスープ煮添え

料理人

萩本陣「萩市」 料理部長 野村 茂さん



■材料[4人分]

- 和牛肉(ステーキ用)……………4枚
- 玉ねぎ……………4個
- コンソメキューブ(市販品)……………1個
- 塩、コショウ
- ・付け合わせ用の野菜(お好みで)……………適宜

■作り方

●玉ねぎは薄皮をむき、芯抜き器で中央の芯部分をくり抜く。



ひと手間かけて玉ねぎの芯をくり抜くことで、肉々まで味がよくしみ込みます。

和牛肉は、常温に30分さらした後、塩コショウした面から焼くと、柔らかくおいしく仕上がります。

- 鍋に玉ねぎをいれ、ひたひたになるくらいの水と市販のコンソメの素を入れ、玉ねぎの形が崩れないように注意しながら味が十分しみ込むまで炊く(約20分)。
- 玉ねぎ以外の付け合わせの野菜を用意する。
- ①常温に戻した和牛肉に軽く塩、コショウし、熱したフライパンでステーキにする。
- ②の玉ねぎ、③の付け合わせ野菜、④のステーキを器に盛りつける。

