



ほかにはない、こたけの味。
口コミによるファンは
全国に増える一方。

前田海産株式会社
TEL/0832-67-5151 FAX/0832-66-7101
http://www.maeda.ne.jp

天然着色「たまり漬」

朝鮮半島から伝わった辛子明太子を日本人の口に合うようアレンジして商品化したのが前田海産。よいものをいかに作ってきたいという堅実な姿勢を静かに貫いています。コンブの旨みとしょうゆの香味、吟味された明太子の美味が渾然一体となった絶品は一度食べたら忘れられません。



「おいしい」に負けないコトが、たまり漬の人気の理由です。代田海産株式会社の代表取締役、前田賢二は、高知県の「高知ファイブ」の社長です。

宇部蒲鉾株式会社
TEL/0836-33-5151 FAX/0836-22-3271
http://www.ubekama.co.jp



TEL/0836-33-5151 FAX/0836-22-3271
http://www.ubekama.co.jp

**特選新川 特選嶺雪 特選銀雪
特級新川 特級嶺雪**

緑豊かな環境に建つ宇部かま、広い敷地には事務所や工場、売店の他、かまぼこ歴史館もオープン。蒸しかまぼこ、山口県伝統の焼きかまぼこも上品でしなやかな歯ごたえ。魚の持ち味をいかし、工場そばの霧降山系から湧く清水を使い、熟練の技がはいりかまぼこを作り出しています。



海と山の恵み、そして職人の腕が見事に調和。あきのこない美味。

素材にも技にも自信あり。

「山口海物語」をご存知ですか？

日本海、響灘、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。



株式会社藤辰商店
TEL/0837-22-2256 FAX/0837-22-5462
http://www.fujitatsu.com

「静ヶ浦」 「銀鱈」

初代藤田辰蔵氏が明治20年に仙崎で創業。以来、生魚を下処理することから始める製法を守り続けています。作業場が生臭くないのは扱う魚が鮮度抜群だから。仕上がりが柔らかめの「静ヶ浦」は関西方面の辛党に大モテ、昔からのファンに根強い人気の焼きかまぼこ「銀鱈」は、しこしこ感が特徴です。



「かまぼこには日本酒が合うと信じています」と代田海産株式会社の代表取締役、藤田辰蔵さん。山口県産の魚を使い、全国の消費者に愛用されているそうです。

原田丸海産有限公司
TEL/083-984-2712 FAX/083-984-2820



山口市秋穂東6036-8
TEL/083-984-2712 FAX/083-984-2820

「乾し海老」

漁師さんが手で選別した赤エビをゆでて干してできあがる「乾し海老」にはエビの旨みがぎゅっとつまっています。ゆで方、火の止め具合、干し加減などには微妙なコツがあるのですが、味つけは塩だけ。「つまみ用に買っておいだのに子供が全部食べてしまった」というのはよく聞く話だとか。



まるごとポリポリ、おいしいね。エビ本来の味を噛みしめる幸福。



まるごと! やまぐち

**鯛飯にも負けません!
香り太刀魚飯**



レシピ提供: 日本ベジタリアン＆フルーツマイスター協会公認
ベジフルコミュニティ山口
ジュニアベジタリアン 阿部 幹恵さん
& フルーツマイスター 阿部 幹恵さん

- 作り方**
- ① コメを洗って30分程度ザルにあげておく。
 - ② ニンジン、ゴボウはささがきにする。ささがきしたゴボウは酢水につけておく。
 - ③ タチウオは3枚におろして、フライパンで軽く焼き目がつく程度に両面を焼く。
 - ④ 炊飯器にコメ、水、④の調味料をすべて入れ、酢水からあげて軽くすいだゴボウ、ニンジン、③のタチウオ、昆布をコメの上のせて炊く。
 - ⑤ 炊き上がったら10分程度蒸らした後、昆布を取りだし、タチウオをほくしながら混ぜ込む。茶碗によそい、三つ葉をちらして出来上がり。

昆布は小さく刻んで、そのままご飯に炊き込んでもOK!

- 材料[4人分]**
- タチウオ(切り身).....4切れ
 - コメ.....3合
 - ニンジン.....50g
 - ゴボウ.....50g
 - 三つ葉.....適宜
 - 水.....540cc
 - しょうゆ.....大さじ4
 - 塩.....小さじ4
 - 酒.....大さじ3
 - 昆布.....5cm角



- 材料[4人分]**
- しょうゆ.....大さじ3
 - 砂糖.....大さじ1
 - すりニンニク.....小さじ4
 - カリゴマ.....適宜
 - ゴマ油.....大さじ1
 - コショウ.....少々
 - 白ネギ(みじん切り).....適宜
 - とろけるチーズ.....適宜
 - 牛肉ミンチ.....200g
 - ご飯.....100g
 - ナス.....中2本
 - 小マト.....大1個
 - ピーマン(緑・黄・赤).....各1個
 - はなっこり.....8本

**これってピザ?
ミートライスピザ**

- 作り方**
- ① ナスは7mm厚の斜め輪切りにして酢水につけておく。トマトはくし切り、ピーマンは輪切り、はなっこりは3cmの長さに切っておく。
 - ② 牛ミンチとご飯、①の調味料をすべてビニール袋に入れて、全体がよく混ぜるように揉む。
 - ③ ②の上に酢水からあげて水ですすいだナス、ピーマン、トマト、はなっこり、とろけるチーズをのせて200℃のオーブンで約10分〜15分焼く。※焼き時間は目安です。

