

「大和浜千鳥」

「生のエソ100%」のごこだわりから生まれる本物のしなやかさ。

朝、市場で仕入れた魚をその日のうちに加工。よい材料が入らない日は製造を休むことも。焼き焼きかまぼこ「浜千鳥」は新鮮な材料を使い、昔ながらの製法で丁寧に作られます。通をうならせるしなやかさと深い味わい。「これだけあれば」という根強いファンを全国に持っています。



おだやかな笑顔、2代目社長の伊藤隆治さん。みずみずしい笑顔、工場は清潔さが伝わるレトロな感じ。



大和蒲鉾株式会社
高門市南橋1267
TEL/0837-26-0611 FAX/0837-26-3553

「チーズころん」「ツナマヨ」「白楽」「白宝」

「やっばフジミツじやの」。愛され続ける老舗の味。

平成19年、創業120年を機に「藤光蒲鉾工業(株)」から社名変更。新しい名前と企業理念のもとでブランドイメージ再構築を図っています。伝統的な焼き焼きかまぼこ「白楽」「白宝」をはじめ、おやつやおつまみとして人気の「チーズころん」「ツナマヨ」など多彩なラインアップを誇ります。



笑顔あふれる藤光蒲鉾工業(株)本社(本社内)。左から上野守さん、川村龍典さん、高島堂社長の高村大治郎さん、岡崎真美さん。



フジミツ株式会社
高門市東津川2537-1
TEL/0837-22-3355 FAX/0837-22-4544
http://www.fujimitsu.jp

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、豊後、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「山口海物語」です。各社自慢の逸品をご紹介します。



「金印玄海」

原料の旬を大切に。かむほどにぐっとくる味わい。

明治20年創業。うずの輪が目印の大留蒲鉾ブランド「玄海」の中でも「金印玄海」はエソ100%で作る季節限定(10~3月)の最高級品。受注生産です。また、20年近く続く本店内のちくわ工房や、夏休みの小学生対象のかまぼこ工房で、ものづくりの楽しさやかまぼこのおいしさを紹介しています。



代表取締役社長の寺倉定さん。初代の名前「大井蒲鉾」が社名に。ただし「あまのめ」ではなく「だいたいのめ」と読ませます。



大留蒲鉾株式会社
高門市南橋1483
TEL/0837-22-2345 FAX/0837-22-8421

「ふぐ雑炊スープ」

旨みを追求して一世紀。ベースがいいからじみじみ「美味しい」。

初代本保多十郎が京都から下関に移り住み、昆布加工業を始めたのが明治27年。以来、昆布・海藻類を柱としながら良質で安心・安全な惣菜加工食品を作っています。「ふぐ雑炊スープ」は昆布の旨みを最大限に引き出し、野菜やふぐの骨も加えて調味した出汁(だし)が自慢。お手軽に本格的な雑炊が楽しめます。



取締役社長の山下正博さん。専業や味覚をフル活用する「美味」を引く仕事に誇りを感じ、大学での専攻は「バイオサイエンス」。



株式会社 ほんぽ
下関市東大和町2-15-10
TEL/083-266-4225 FAX/083-266-5094
http://www.seaweed.co.jp



はなっこりーをアマダイと一緒に蒸すとスピードアップ。でも、色よく仕上げるには新巻がオススメ!

まるごと!やまぐち

かんたん おすすめ! レシピ

【あまだいいちご編】

レシピ提供: 日本ベジタブルフーズマイスター協会 山形ベジフルコミュニティ山口 山形ベジフル 浅上 洋子さん

ごはんにも お酒にも オススメの 重宝レシピ! あまだいいちごの 蒸し

■作り方

- アマダイは4等分に切り、ショウガ汁、料理酒、塩をまぶしてしばらく置く。
- はなっこりーは三等分に切り、さつと塩茹でしておく。
- レンコンは飾り用に4枚薄切りし、残りは全部すり下ろして卵白、塩ひとつまみを加えて混ぜておく。



- ③を敷き、①のアマダイ、飾り用のレンコンをのせる。
- フライパンに水を張り④を入れて火をかけ、沸騰したら蓋をして約15分蒸す。
- ⑤を耐熱容器に入れてよく混ぜ、途中何度か取り出して混ぜながらレンジで約1分半加熱する。
- ⑤が蒸しあがったらはなっこりーを添え、⑥のタレをかけて出来上がり。

■材料[4人分]

- アマダイ(三枚おろし) 大1尾分
- レンコン 250g
- はなっこりー 4本
- 卵白 1個分
- ショウガ汁 1片分
- 料理酒・塩 各適宜
- めんつゆ(2倍濃縮)・大サジ3
- 水 大サジ2
- かたくり粉 小サジ1

■材料[4人分]

- イチゴ 3~4個 (中サイズ、約60~70g)
- クリームチーズ 70g
- 砂糖 大さじ1/2強
- 生クリーム(動物性) 100cc
- 砂糖 大さじ1/2
- 市販のカステラ 適宜
- 飾り用イチゴ 適宜
- ミントの葉 適宜



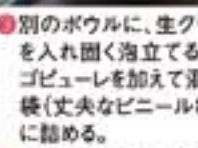
ぱぱっと出来て大満足! いちごの春色モンブラン



■作り方

- イチゴはヘタを取り、ミキサーにかけてピューレ状にする。
- クリームチーズをボウルに入れて柔らかくなるまで練り(少しだけレンジにいれると簡単に柔らかくなります)、①のイチゴのピューレ大さじ1と砂糖を加えて混ぜる。

ピューレと混ぜたクリームチーズは、柔らかくする時は、冷蔵庫で少し冷やすと扱いやすくなります!



- 別のボウルに、生クリームと砂糖を入れ固く泡立てる。残りのイチゴピューレを加えて混ぜ、搾り出し袋(丈夫なビニール袋で代用可)に詰める。
- 器に丸くくり抜いたカステラを敷き、②をのせて③を細く絞り出す。イチゴとミントを飾って完成。

