

焼津おんぱく

2018

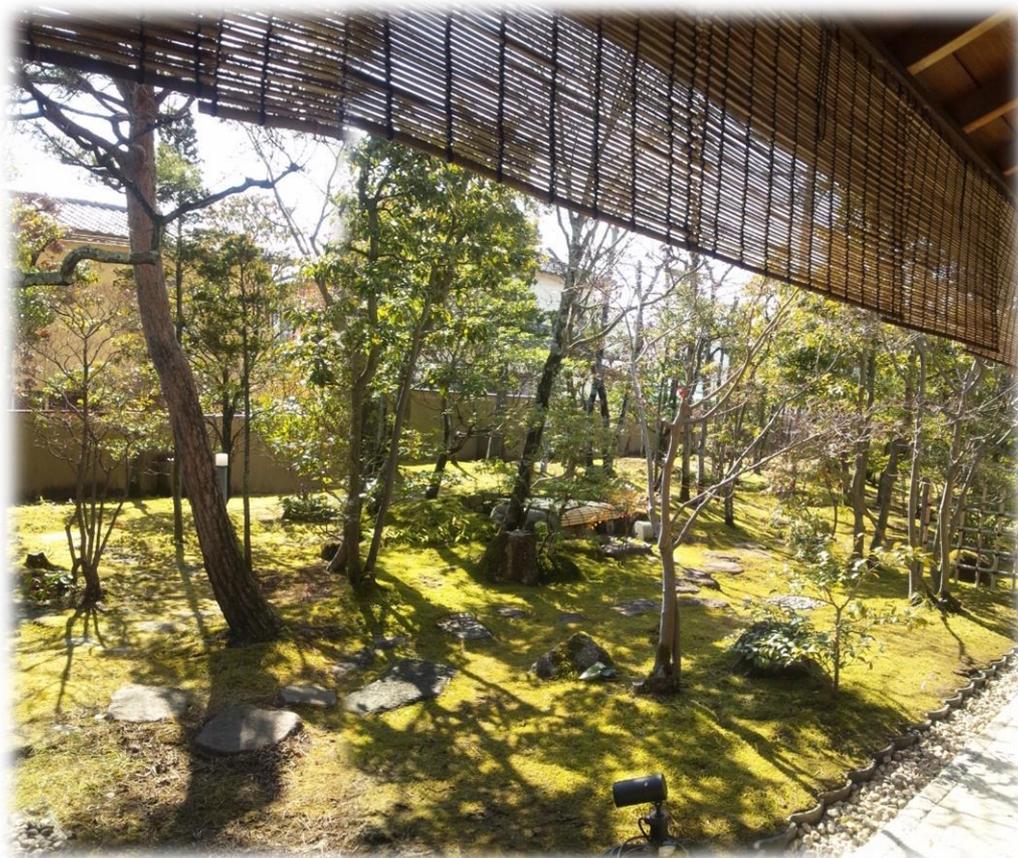
§ 07 数寄屋造のおうちで手づくりおでん
安心安全なねりものづくりの原点を知る



◆ 目印は、この
フラッグ



◆ 会場は、彩室yuan
数寄屋造りの建物です



§07 数寄屋造のおうちで手づくりおでん 安心安全なねりものづくりの原点を知る



◆ 主催者である株式会社丸又の鈴木代表取締役社長から、ごあいさつ



◆ 一般社団法人SACLABOの渡村マイさんは、「写真撮りまくるでーっ！」と宣言



◆ 建物所有者の方から、ごあいさつ

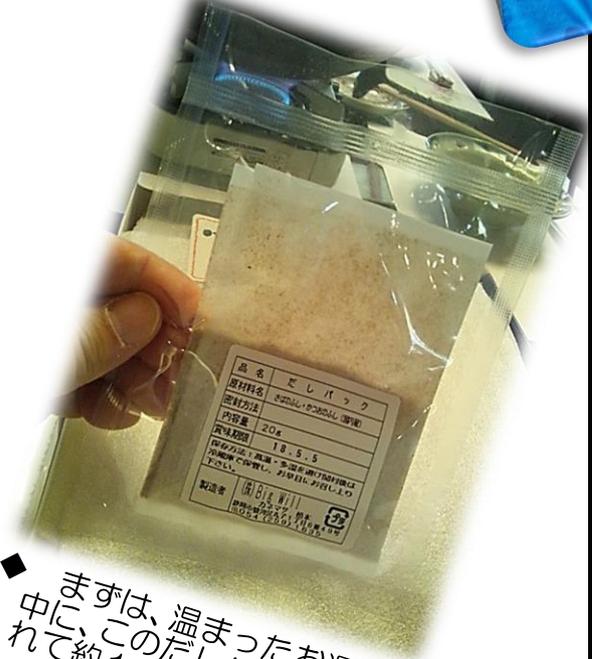


◆参加費は、2,000円也

§ 07 数寄屋造のおうちで手づくりおでん
安心安全なねりものづくりの原点を知る



◆三人前のおでんの素



◆ まずは、温まったお湯の中に、このだしパックを入れて約10分間待ちます



◆これが、おでんの素の中身



◆湯気が吹いてきましたね

§07 数寄屋造のおうちで手づくりおでん 安心安全なねりものづくりの原点を知る



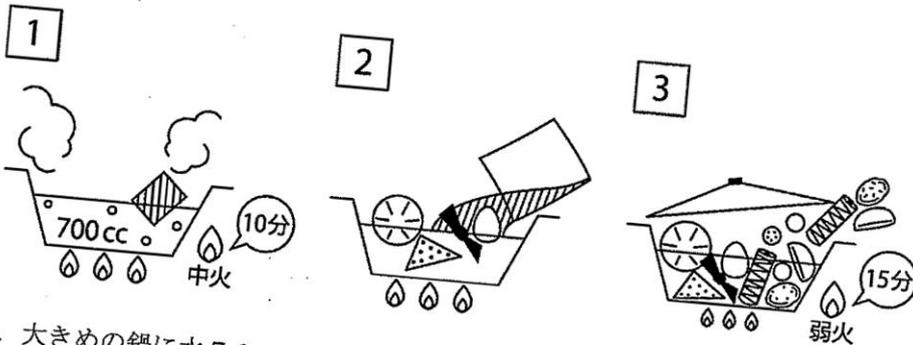
「ほんわりおでん」がリニューアルしました！
更においしく、更に簡単にお召し上がりいただけます。

旨みたっぷりの練り物と本格的なだしが織りなす最高のおいしさを、
こちらのレシピでお楽しみください。

☆セット材料 (3人前)

- ・調理済み具材1袋 (大根、こんにゃく、卵、昆布 各3個)
- ・練り物 (いわしはんぺん、ちくわ、桜えび天、いか天、えび団子、たこ団子、やさい団子 各3個)
- ・だしパック1袋

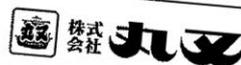
☆作り方



1. 大きめの鍋に水700ccを入れ沸騰させ、だしパックを入れ中火で10分程煮出す。
2. だしパックを鍋から取り出し、調理済み具材の封を切り、つゆごと全部鍋に空ける。
3. 十分に具材が温まったら、練り物を鍋に加え蓋をして弱火で15分煮る。弱火がポイントです！煮過ぎると練り物の旨みがぬけ出てしまいます。

※最後にだし汁で雑炊やうどん(そうめん)等もお試しく下さい。
※化学調味料、保存料等の添加物は一切使用しておりません。

商品のお問い合わせ、またはお申し込みは 丸又直売店
フリーダイヤル：0120-28-7578 FAX：054-629-3024
〒425-0035 静岡県焼津市東小川1-4-3 TEL 054-627-1161
<http://www.marumata.jp/>



§ 07 数寄屋造のおうちで手づくりおでん
安心安全なねりものづくりの原点を知る



◆ まずは調理済具材を入れた後、十分に温まってから練り物を続けて入れます



◆ こちらは、有機栽培で3年間寝かせている「有機三年番茶」です



◆ 体に良い水です



§07 数寄屋造のおうちで手づくりおでん
安心安全なねりものづくりの原点を知る



◆出っ来上っがりーっ



◆おにぎりも一緒にいただきました



◆ごちそうさま
でした!



§07 数寄屋造のおうちで手づくりおでん 安心安全なねりものづくりの原点を知る



だしパックを入れてから10分、そして練り物を入れてから20分と、待つ、待つ、待つが続きましたが、同じテーブルの方々との話が、時間の過ぎるのを忘れそうに楽しかったです。

自分たちで食べる準備をするということ、案外、気に入りました。

しっかりとした具材と、おいしい「だし」、そして海苔が美味だった塩おにぎりと、焼津らしさ尽くし。

余談ですが、マイさんの子供が途中で乱入して来たりと、おまけの楽しさもありました。

だしパックを鍋に入れてからの時間によって、少し濁り気味になったり、澄んできれいな色になったりと変化があり、もちろん味も変わりました。いっそのこと、温める時間の違いによって、3種類くらいのおつゆの飲み比べをしたら、もっと良かったのね。

焼津の「だし」と「練り物」を堪能した、そんな風の強い冬の日でした。



◆ 建物所有者の方から、お礼のごあいさつ



◆ 丸又さんから、営業のお話です

