

ご愛読感謝企画



乾燥
ほたて貝柱を
使って

お正月に茶碗蒸しを作ってみませんか？

お雑煮、だし巻き卵、炊き込みご飯などにも！

♪カンタン・おいしいレシピ♪

乾燥ほたて貝柱は
そのまま食べるだけじゃあ
ありませんヨ！



【材料(2人分)】

卵：2個、乾燥ほたて貝柱：4粒、むき海老：2尾
干し椎茸：1枚、鶏肉：2切(40gくらい)、かまぼこ：2枚
三つ葉：適量 ※他、お好みでぎんなんや甘栗など
◎調味料(合わせだし)
貝柱の戻し汁：300～350g、塩：ひとつまみ
薄口しょうゆ：小さじ1、みりん：小さじ1

【作り方】

- ①乾燥ほたて貝柱と干しいたけを一晩水に戻しておく。
- ②鶏肉はひと口サイズ、かまぼこ戻した椎茸は薄くスライスする。
- ③乾燥ほたて貝柱は軽くほぐし、◎調味料をすべて混ぜ合わせた中に溶き卵を入れて泡が立たないように混ぜる。
- ④器に具材を入れ、③番を静かに注ぎ入れ三つ葉を添える。
- ⑤蒸し器は蒸気が上がる程度に準備し、茶碗蒸しを入れて強火2～3分、弱火10分ほど蒸して出来上がり♪♪
(注：固まっていない様なら追加で加熱をしてください)

良い出汁が
出ますよ！



↓使用した乾燥ほたて貝柱はこちら↓

「天然ほたて乾燥貝柱」

★ゆうべつ産が美味しいわけ

乾燥貝柱を使った
おススメ4品レシピ
プレゼント！

冬の流水の下は、プランクトンが非常に豊富で滋養に溢れています。

「オホーツク海の湧別(ゆうべつ)沖」のほたてはこのプランクトンを沢山食べることができ、**うまみ成分がローゲン**が溢れ美味しくなります。

★北海道のお正月料理

北海道では比較的、お正月に茶碗蒸しを食べる家が多いです。茶碗蒸しに限らず「卵料理」はそれだけでめでたい正月料理になります。鮮やかな黄色は「黄金」をイメージし富繁栄を願う象徴になるのです。また、茶碗蒸しには海老を入れ、海老のように腰が曲がる高齢まで健康で過ごせるという願いを表します。正月に限らず茶碗蒸しは「ハレの日」の料理とされてきました。地域性もありますが、昔は高価だった卵に山海の美味しい食べ物を複数閉じ込めた茶碗蒸しは、庶民にとっては**特別な日を祝うご馳走**だったのです。



1袋にたっぷり
15～22粒！



★新鮮なホタテを約1か月

じっくりと天日干し★

小粒な分、旨みが凝縮された
最高ランクの品です。

■内容量/1袋70g ■賞味期限/26年10月
■産地・加工地/湧別(ゆうべつ)

1袋 2,080 円 税込

2袋以上で
さらに10%OFF

1袋 1,980 円 税込 当り

ご注文
は11月20日
まで

お届けは12月上旬に当店スタッフ
がお届けいたします。

※お届けは当店エリア内に限ります

<FAXご注文書>

手造り昆布巻三種セット		乾燥ほたて貝柱	
セット		袋	
お名前	様	お電話	
ご住所			

ご注文は下記お電話・FAX・ホームページから

有限会社 藤村販売所

0120-467-104

FAX 011-513-2487

ホームページからの
お買い求めは →

追新藤村



【お支払い方法】新聞購読料と一緒にご請求いたします。

【商品の返品・発送について】商品の性格上、お客様都合での返品・交換はお受けできませんが、万が一商品に問題があった場合は商品到着後8日以内にご連絡いただければお取り替え致します(基本的には、送料弊社負担)。

【商品に関するお問合せ先】謝感動いちは TEL0120-332-552 9:30-18:00 日・祝休 〒060-0041札幌市中央区大通東2-3-1-9F

【個人情報について】お客様の個人情報は当ASAが管理し、商品のお届けや商品のご案内に使用します。当社のプライバシーポリシーは<https://www.all-asa.jp/>をご覧ください。