

熱海っばい 遊び心のかまぼこ屋



熱海おでん

あつうみ



熱海ブランド 【ATAMICOLLECTION】 A-PLUS 3品 認定

第4回 だいだい胡椒 第6回 熱海のいかめんち

<http://www.yamadaya-web.co.jp>

【いいだけ坊ちゃん丸】日経プラス 2017 何でもランキングにランクイン

弊社の製品には保存料の添加をしております。到着後すぐに冷凍庫にて保存してください。召し上がる時に自然解凍し、開封解凍後は冷蔵保存し二、三日でお召し上がりください。万一お気づきの点がございましたらお手数ですが弊社までご連絡いただければ幸いです。

本社・工房 株式会社 山田屋水産 〒41-1300-41 熱海市青葉町七二〇 〇五五七八一・八八四九
直売店 お魚のすり身の店 山田屋 〒41-1300-19 熱海市咲見町一〇・一 〇五五七八二・三二七〇

【あつ】笹かまらグビー(すり身 胡桃 松の実 青のり) ウインナー揚(すり身 ウインナー 揚げ油) かに棒東寺葉巻(すり身 鶏肉・豚脂・玉葱・水・葱・パン粉・大豆たん白・卵白・醤油 食塩 チキンエキス 生姜・砂糖・香辛料・加工澱粉・調味料(アミノ酸等) 玉葱 かに蒲鉾 長芋 湯葉) 蓮根はさみ揚げ(すり身 蓮根 木耳煮(醤油 砂糖 風味調味料かつお) 竹の子煮(醤油 砂糖 風味調味料)かつお 蟹蒲鉾 絹さや 卵 植物油 塩 揚げ油) パブリカ新上(すり身 玉葱 赤パブリカ 黄パブリカ 卵 植物油 塩 揚げ油) 三色だんご(すり身 卵白 赤色3 抹茶) サラミ巻(すり身 サラミ 海老 卵 植物油 塩 貝柱コーン包(とうもろこし すり身 イタヤ貝 玉葱 卵 植物油 塩) 豚軟骨つくね(豚軟骨 鶏肉 玉葱 大豆たん白 豚脂 パン粉 加工澱粉 発酵調味料 生姜加工品 食塩 砂糖 醤油 調味料(アミノ酸等) こしょう加工品) 大漁えび娘(すり身 桜えび 植物油 卵黄 揚げ油) 高野けんちん(すり身 高野豆腐 木耳煮(醤油 砂糖 風味調味料)かつお) 人参 グリンピース) ロールキャベツ(キャベツ 玉葱 鶏肉 豚肉 干瓢 パン粉 馬鈴薯澱粉 食塩 大豆油 生姜 黒胡椒 グルタミン酸Na) 紅葉麩(小麦グルテン もち米粉 砂糖 着色(赤3 黄4 青1) 結び昆布(昆布)

【うみ】竹輪(すり身 葱 生姜 五目がんも(豆腐 すり身 人参 ひじき煮(醤油 砂糖 風味調味料)かつお) 枝豆 卵白 発酵調味料 揚げ油) 黒はんぺん(いわし たら ぐち 馬鈴薯澱粉 砂糖 食塩 発酵調味料調味料(みりん 塩) かつおだし) しいたけ坊ちゃん丸(すり身 椎茸 えび 牛蒡 長葱 人参 卵 植物油 揚げ油) かに信田巻(すり身 かに 油揚げ 卵 植物油) 鴨団子(鴨ひき肉 鶏ひき肉 すり身 葱 大和芋 味噌 生姜) 蓮根辛子手取(蓮根 すり身 卵黄 植物油 和辛子 塩 調味料(アミノ酸等)) 若鶏八幡巻(鶏肉 ごぼう 醤油 砂糖 揚げ油(菜種油)) うずら揚(すりみ うずら 揚げ油) ぶちいかめんち(すり身 いか 玉葱 人参 パン粉 砂糖 醤油 生姜 天かす 揚げ油) 海老巻揚(海老 すり身 揚げ油) 竹樺麩(小麦グルテン もち米粉 砂糖 着色(青1 黄4) 赤しそ麩(小麦粉グルテン もち米粉 砂糖 しそ着色料(赤104 青1) 結び昆布(昆布) おでん汁(昆布 かつおだしの素 スープの素 塩 みりん 醤油 昆布)

消費期限 販売日より【冷凍保存】三〇日 要加熱 解凍後は二、三日でお召し上がりください。

※アレルギー 卵 乳 えび 大豆 豚肉 鶏肉 いか 小麦 くるみ 長芋 ※揚げ油(コーン油・キャノーラ油ブレンド)

「の度は、山田屋の特選おでんをお届けできて大変光栄です。今回お届けいたしましたおでん種は

「の冬限定のお届けで「ぎになります。

あつ

- 笹かまラケビー (くろみ・松の実 青のり)
- ウインナー揚 (ウインナー)
- かに棒東寺巻 (鶏・豚・長芋・玉葱・かに蒲鉾・湯葉)
- 蓮根はさみ揚げ (筍・絹さや・木耳・蟹蒲鉾・玉子)
- パプリカ新上 (玉葱・赤・黄パプリカ)
- 三色だんご (紅・白・抹茶)
- サラシ巻 (サラシ・えび)
- 貝柱コーン包 (玉葱・貝柱・コーン)
- 豚軟骨つくね (豚軟骨・鶏肉・玉葱)
- 大漁!えび娘 (由比産桜えび)
- 高野けんちゃん 木耳・人参・グリーンピース
- ロールキャベツ
- 紅葉棒麩
- 結び昆布

うみ

- ねぎ生姜竹輪 (ねぎ・生姜)
- 五目がんも (豆腐・人参・ひじき・枝豆・椎茸・木耳)
- 黒はんぺん
- しいたけ坊ちゃん丸 (熱海産原木椎茸・えび・人参・牛蒡・長葱)
- かに信田巻 (豆腐・かに・油揚げ)
- 鴨団子 (鴨・鶏・葱・味噌・大和芋)
- 蓮根辛子手どり (蓮根・和からし)
- 若鶏八幡巻 (鶏 じぼり)
- じぼり揚げ (じぼり玉子)
- ぷちいかめんち (いか 玉葱・人参)
- 海老巻揚げ (海老)
- 赤しそ麩
- 竹棒麩
- 結び昆布

【お召し上がり方】

◆ 瞬間冷凍しております。自然解凍してください。お召し上がりになる時は加熱してください。

◆ 大根・こんにゃく・ゆで玉子等好きな具材を「用意ください。揚げてあるものは熱湯をかけて油抜きしてください。その他の具材 (大根・玉子など) は前もって味を煮込みめておくとも美味しいです。

◆ おでんの汁は一袋300ccにつき四五00ccのお水で薄めて「利用ください。お好みで調整してください。昆布等の出汁でのばしますとさらに美味しくいただけます。

◆ おでん汁は具材を入れ一度、沸騰させた後はグツグツと煮たてず、ゆっくりと温泉のような水面を保つ火加減がよろしいかと思えます。

◆ 山田屋のおでん種はあまり長く煮ないほうがおいしくいただけますので召し上がる直前に入れてください。

【かんたん作り方】

玉子・大根・蒟蒻等 煮含めたいものは前日に具材を下準備しておく。鍋のおでん汁を作り具材を加えひと煮たちさせておき一晚、味を含ませておきますと当日美味しく簡単に召し上がれます。

おでんのヌメ美味い汁がでます。うどんや雑炊も美味。汁で青菜のお浸しもできます。