



# お家(UCHI)de かまぼこクッキング No.10

—ATAMI 山田屋♪お魚のすり身料理—



〒414-0001 静岡県熱海市山田屋  
電話 0557-81-8849

## Kamaboco★Fishcake

熱海っぽい遊び心のかまぼこ屋  
熱海唯一、残るかまぼこ工房。湯の街に光る職人の技

### 《今日のお題》 高級★なると

#### 《材料》

山田屋すり身 300g  
食紅

#### 《作り方》

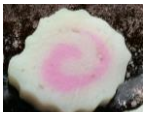
今回は手作業を教える講習です、技を良く見てくださいネ(^^)  
技をうまく言葉にできません(汗)

- ① 冷凍すり身をビニール袋のまま自然解凍しておく。
- ② 食紅等用意しておく。蒸し器
- ③ 技をよく見て注意事項はメモしてください。
- ④ 蒸し時間は講習サイズで中火 分ほど
- ⑤ ラーメン・お吸い物・お雑煮に入れる



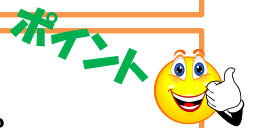
の、の字の部分は工夫すると面白いです！

抹茶  
野菜ピューレ  
卵黄(ゆで・裏ごし)

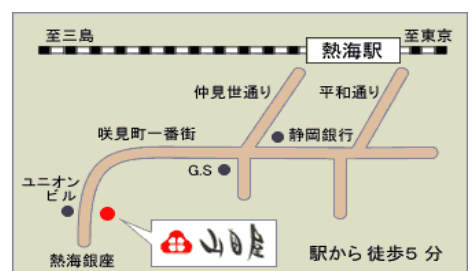


※売店販売 300g です♪

- ◆ うまく書けない職人の技の講習になります。
- ◆ すり身がずわる = 身が固くなる → もう一度手でかき混ぜる。
- ◆ 合わない種物 → 梅干(酸系) 青パパイヤ(酵素系) 生松茸等
- ◆ 保存等の温度管理は要注意。



熱海山田屋



【お魚のすり身の店 山田屋】熱海市咲見町 10-1 Tel: 0557-82-3170



# M E M O



しいたけ  
うちぐま丸®



椎茸をかぶった蒲鉾。コミカルな形で見ても可愛い。熱海伊豆山産の原木椎茸に海老と魚のすり身とお野菜。熱海唯一の蒲鉾工房で職人の手造りです。売店では熱々も「ご用意。」



大漁!  
えび娘



まずは食べてヨ・・・桜えびのかまぼこ。由比産の桜えびを大漁! に使用。静岡の超特産品を熱海流にアレンジ。華やかで贅沢の究極の味。

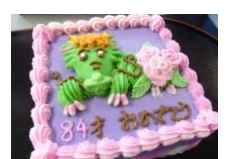


YamadayaWrappingCar が走ってます～♪

【本社・工房】株式会社 山田屋水産

〒413-0041 静岡県熱海市青葉町 7-20 Tel0557-81-8849 Fax0557-81-3648

http://www.yamadaya-web.co.jp E-mail: info@yamadaya-web.co.jp



お宮の松



●熱海から出来たてを即日全国発送!