

熱海おでん

# あつみ



Season24

お魚のすり身の店 山田屋

0120-81-8849

www.yamadaya-web.co.jp

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一報いただければ幸いです。

本社工房 株式会社 山田屋水産 千四二二〇〇四一 熱海市青葉町二二〇 〇五五七八一八八四九  
直売店 お魚のすり身の店 山田屋 千四二二〇〇一九 熱海市咲見町一〇一 〇五五七七八二二七〇

すり身(へち)(タイ) すけそう(米国又はロシア) 卵白 馬鈴薯澱粉又は澱粉 発酵調味料 砂糖 塩 増粘多糖類 昆布だし/調味料(アミノ酸等)  
【あじ】ウインナー腸(すり身 ウインナー) 蓮根はきみ(すり身 海老 卵黄 食用油脂 蓮根 人参) 鶏つくね鶏肉 玉葱 卵 パン粉 砂糖 醤油 食塩 鶏がらだし ナツメグ 大湯えび娘(すり身 桜えび 食用油脂 卵) 紅葉麩(グルテン) 上新粉 粟 着色(黄4 青1 赤3 106) 結び昆布 いか 大葉(すり身 いか 大葉) 黒米団子(すり身 黒米 白だし) 多賀わかめ丸(すり身 苦苣) 丸揚二色(すり身 ベーコン 人参) とりはち(鶏肉) 三色団子(すり身 抹茶 着色(赤色106 カロテン)) ねぎ生姜竹輪(すり身 葱 生姜) パプリカ新上(すり身 食用油脂 卵黄・赤パプリカ) (一部に卵、小麦・海老・大豆・豚・鶏・いか・きはを含む)

【うみ】チーズ揚(すり身 チーズ) アボカト(すり身 アボカト) (うすすり揚(すり身 うすすり卵) コーンすり身) サツマハム コーンしじたけ 坊ちゃん丸(すり身 椎茸 えび 牛蒡 長葱 人参 卵 食用油脂 醤油 発酵調味料 砂糖 調味料(かつお) 昆布) 結び昆布 高野けんちん(すり身 高野豆腐、人参、グリーンピース、昆布だし、木耳、醤油、砂糖、みりん風調味料、かつお風味調味料、着色料赤106の カロテン) (ごぼう巻揚(すり身 ごぼう) 竹棒麩(グルテン) 上新粉 着色料(黄4 青1) いいだこ(すり身 いいだこ) 青のり) いかめんち(すり身 いか 玉葱 人参) パン粉 砂糖 醤油 油 生姜 天かす) もち巾着(油揚) もち粉 澱粉 水 干瓢 植物レシチン 硫酸カルシウム(熱海いわし湯巻き(いわし) すり身) ごぼう 人参 半生の(は) ひじき信田(すり身 豆腐 ひじき 油揚) (一部に卵・小麦・海老・乳成分・いか・大豆・豚を含む)

おでん汁(昆布だし汁) 発酵調味料 塩 醤油 かつお風味調味料(一部に大豆・小麦を含む) ※稲庭風うどん(一部に小麦を含む)  
栄養成分表示 あつ(エネルギー 960kcal) タンパク質68g 脂質121g 炭水化物62g 食塩相当量7g 推定値  
栄養成分表示 うみ(エネルギー 847kcal) タンパク質100g 脂質36g 炭水化物80g 食塩相当量6g 推定値

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。

【私が作る簡単な作り方】

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。おでん種は解凍、大皿に盛り付けて見せると歓声上がる♪直前に鍋に入れて温めていただく美味しく



【私が作る美味しい又】

おでんでお腹いっぱいになる頃には美味しいおでん汁仕上がりになっています。うどんや雑炊にすると美味しいです。汁で青菜のお浸しもいい味。

山田屋のおでん種は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。

① 下準備をします。大根・こんにゃく・ゆで玉子等好きな具材をご用意ください。揚げてあるものは熱湯をかけて油抜きしてください。

練物以外の具材（大根・玉子など）は前もって味を煮込みおくと美味しいです。  
② おでんの汁は一袋三〇〇〇に一つ四五〇〇のお水で薄めてご利用ください。お好みで調整してください。昆布・かつお等の出汁でのばしますとさらに美味しくいただけます。

③ 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方が美味しくいただけます。

●新おでん種となります



ワインナー揚



New 蓮根はさみ(人參)



チーズ揚



New アボカト



とりつくね



大漁!えび娘



紅葉麩(熱海心義商店)



うずら揚



New サラミコーン



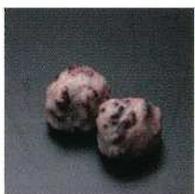
しいたけ坊ちゃ丸  
(徳田椎茸園)



結び昆布



New いか大葉手どり



New 黒米 (修善寺産)



結び昆布



new 高野けんちん



ごぼう巻揚



多賀わかめ丸 (江村)



丸揚二色



とりはむ



竹麩(熱海心義商店)



いいだこ



いかめんち



三色だんご



ねぎ生姜竹輪



蒸パプリカ新上



もち茶きん



New 熱海いわし湯葉



ひじき豆腐 (山田豆腐)



## おでんに添えればさらに美味

2020フードアクションニッポンアワード 10選受賞  
第4回 A-PLUS 認定

### おひさまだい！ だいたい胡椒

熱海に輝く太陽を浴びた黄橙を使用。橙の特徴の苦味を残した大人の味の仕上がり。熱海初（発）の辛味調味料。



## ここ一番の食卓を彩る

簡単、美味しい

日常の食卓・お中元・お歳暮  
クリスマス・集まりの席  
年末年始に。



めまでおいしく、稲庭風うどん付も好評



## お魚のすり身の店 山田屋

咲見町一番街 熱海市咲見町 10-1 0120-82-3170

山田屋発祥の地、小さなお店です。毎日出来立てを販売しているため製品は日替わりのものが多くパンフレット・WEB 店にもない物がございます。お問い合わせください。テイクアウト、食べ歩きに人気のご当地グルメ。



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

## いつもおいしいをめざして

- ★保存料を使わず素材の良さを活かした出来立てのおいしさにこだわります。
- ★旬の素材を活かして四季おりおりのおいしさにこだわります。
- ★地場の食文化を大切にして熱海ならではのおいしさにこだわります。



## 熱海っぽい遊び心のかまぼこ工房

熱海唯一のかまぼこ工房。湯の街に光る職人の技。四季折々の素材と美味しい組み合わせとこだわり。昔ながらの手造りの製法にプラスおもしろ感覚。1つ1つに職人の技を詰め込んでいます。かまぼこ・食品工房として熱海の味を広め、美味しく楽しい仕事は多岐にわたる。

【ATAMICOLLECTION】A-PLUS】4年連続認定



## 熱海おでん あつうみについて

むかし、熱海は海中より温泉が凄まじく湧きあがり海水がことごとく熱湯となったため「あつうみが崎」と呼ばれ、それが変じて「あたま」と称されるように。いにしえから、今日まで伝わる地名の「あつうみ」からおでん種セットに命名。

「あつ」と「うみ」の2パック、各おでん汁2袋付。

今シーズン、9種類の新しいおでん種を入れております。

熱海由来材料は多賀江村、徳田椎茸農園、ふ義商店、山田豆腐店さん

冷凍、便利サイズです。少人数の場合は2度に分けて、副具材等を多くいれますと7～8名のパーティサイズとなり大人数でも楽しめます。

お忙しい時は練物だけでも美味しく、簡単に召し上がれます。

おでんは温泉のように静かな水面で練物を温めるようにお作り下さい。

山田屋の練り物は長く煮込まないようにお願いします。

めまで美味しいおでんをお楽しみください。

