

生産者さん おじゃましてす

家の台所で作る味の“茶わんむし”

「ce.gp 鯉と昆布の一番だし海老茶わんむし」～太陽食品(株)～

“大阪の家庭で作ったような味わい”のだしが効いた茶わんむし。ココラボの「鯉と昆布の一番だし海老茶わんむし」「鯉と昆布の一番だし松茸茶わんむし」を製造している大阪市平野区の太陽食品にお話を伺いに行きました。



ライン長の
五十嵐礼子さん(左)、中山節子さん(右)

名前の通り「二番だし」はアカン、香りが違うから」と、1回約100リットルのだしがとれる釜を使い、毎日、鯉節と利尻昆布から「一番だし」をとって商品に使われていました。

具材を入れるラインでは、手作業で間違いがないように集中して行います。五十嵐ライン長にお聞きしました。「枝豆が割れていないかエビのヒゲが入らないようになども、見分けながら入れています。ラインについているのは、2年以上の経験があるベテ

ココラボ
鯉と昆布の一番だし
海老茶わんむし

150g×2 **10月4回** 168円 冷蔵



「鯉と昆布の一番だし
松茸茶わんむし」150g

も太陽食品です
(11月1回)。



ラン製造員のみです。また、指先が冷たくなりませんが、具材が傷むのを避けるため、氷で冷やしながら作業をしています」

「家の台所で作る味を、なんとか工場でも作れないか」という思いで、だし取り・下ごしらえから蒸しまで、丁寧に製造されています。



作業場はだしの良い香りがします



鶏肉はセセリ(小肉といわれる首肉)を、食感が変わるので脂肉が入らないように1片ずつ確認しながらカットしています。
だし取りと鶏肉カット担当・川添洋子さん

cooking

3面のしまほっけを使って

Pa・ぱっとクッキング 46



材料・2人分

しまほっけ
……………1枚
だし昆布 ……25cm
酒 ……………大2
大根……………8cm
梅干……………2個
みりん…………大2

酒蒸しでふっくらと



1人当り
138Kcal

※盛り付けは2人前

しまほっけの酒蒸し

作り方

- ①しまほっけは解凍して水気を取り、背側に切り目を入れる。
- ②耐熱皿に昆布を敷き、しまほっけをのせて酒をふりかけ、ふんわりとラップをして、レンジで3分～4分中まで加熱する。
- ③梅干は種を取り、果肉を細かく切って、みりんを入れて混ぜる。大根はおろしておく。
- ④器に昆布ごと②を盛り、③をたっぷりと添える。

材料・2人分

しまほっけ
……………1枚
ほうれん草…1束
しめじ………1/2袋
塩……………適量
ポン酢………適量

しまほっけは粗くほぐすのがコツ



1人当り
110Kcal

作り方

- ①しまほっけは解凍して、焼いて、身を粗くほぐしておく。
 - ②ほうれん草は塩ゆでをして、ザク切りにする。しめじはほぐしてさっとゆでておく。
 - ③ボウルに水気を切った②の野菜と、①を入れてポン酢で和える。
- ※しまほっけの解凍(お急ぎの場合)(1枚分)
…お皿にのせて片面を約50秒、裏返して約50秒レンジにかける。

ほうれん草しまほっけ和え

お弁当にも