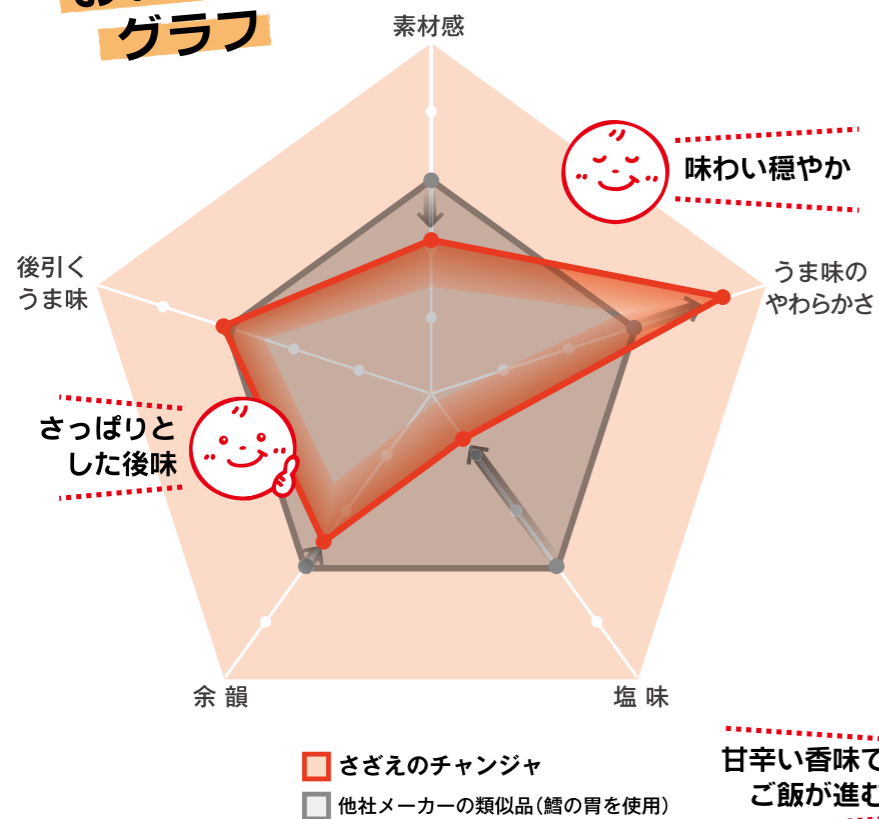


甘辛い香味でお箸が進む さざえのチャンジャ

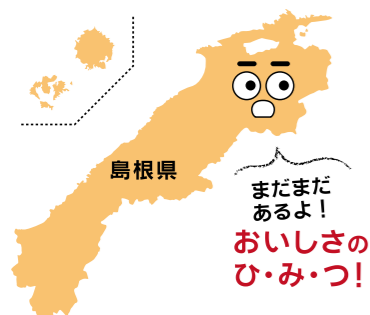
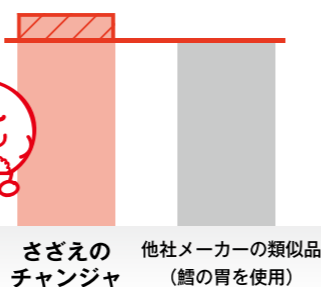


味覚センサー等で
おいしさ証明

おいしさの グラフ



香りの強さ



- 1 穏やかなうま味と塩気、甘辛香味とコリッとした食感でお箸が進みます。
- 2 切れのいいさっぱりとした味わい。料理への「ちょい足し」もおすすめです。
- 3 島根県隠岐産のさざえを化学調味料・保存料不使用で仕上げました。



※調査の詳細は右ページの企業あてにお尋ねください。

「島根」の味×「味覚センサー」

身近で、素朴で、しみじみ深い。そんな島根の『じみ旨』なおいしさをご紹介します。



松江市

食品

私のおすすめレシピ

さざえのチャンジャの坦々風そば



材料(2人前)

- [A] さざえのチャンジャ/20g
- [A] 豆乳/150g
- [B] 生クリーム/大さじ2
- [B] バター/5g
- めんつゆ/適量
- 麺(そば、パスタ、素麺など)/2人前
- ごま油またはラー油/適量
- 薬味、つけ合わせ/適量

作り方

- 1 Aを中火で5分ほど煮て、火を止めてBを加えて混ぜる。
- 2 めんつゆを入れ好みの加減に味を整える。
- 3 麺に2をかけ、薬味等を乗せて完成。

まだまだあります! おすすめの使い方!

定番のクリームチーズやアボカドと混ぜて。

茹でたじゃがいもとチーズを合わせてオーブンで焼いて。

お茶漬けやクリームパスタのアクセントに。

サザエはその日に水揚げされた鮮度抜群のモノを使い、半ポイルすることで、固すぎず、柔らかすぎない絶妙な歯ごたえになっています。韓国料理とは違い、日本の醤油をベースにしていますので、辛いだけでなく、ダシの効いた深みのある味が楽しめます。

サザエのうま味と
歯ごたえが日本酒と相性抜群

梅木 篤志さん

さざえのチャンジャ



原 材 料 さざえ、しょうゆ加工品(しょうゆ、かつお削り節、昆布)、水あめ、にんにく、唐辛子、ごま油、食塩、みりん、酒(原材料の一部に小麦、大豆を含む)

内 容 量 60g

保存方法 要冷蔵(0℃~10℃)

AR スマホ・タブレットの動画で「さらに納得!」このページの黄色い枠内(AR)をスキャンしてください

専用アプリ(無料)
COCOAR2

アプリのダウンロードはこちら

iOSの方
App Store

AndroidOSの方
Google Play

生産者情報

有限会社 海士物産

〒690-0877 島根県松江市春日町106-1

TEL.0852-26-1114

http://www.amabussan.jp/

