

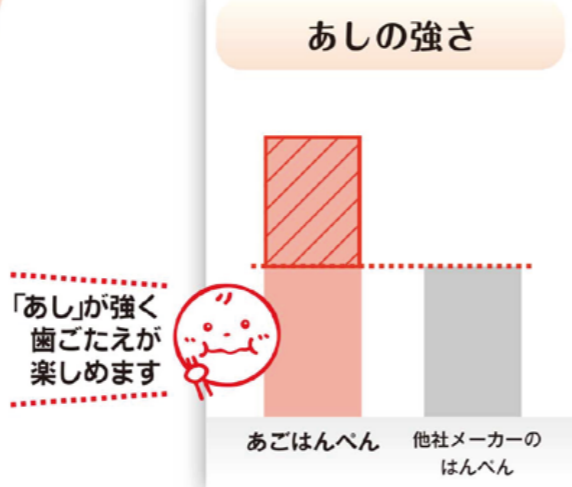
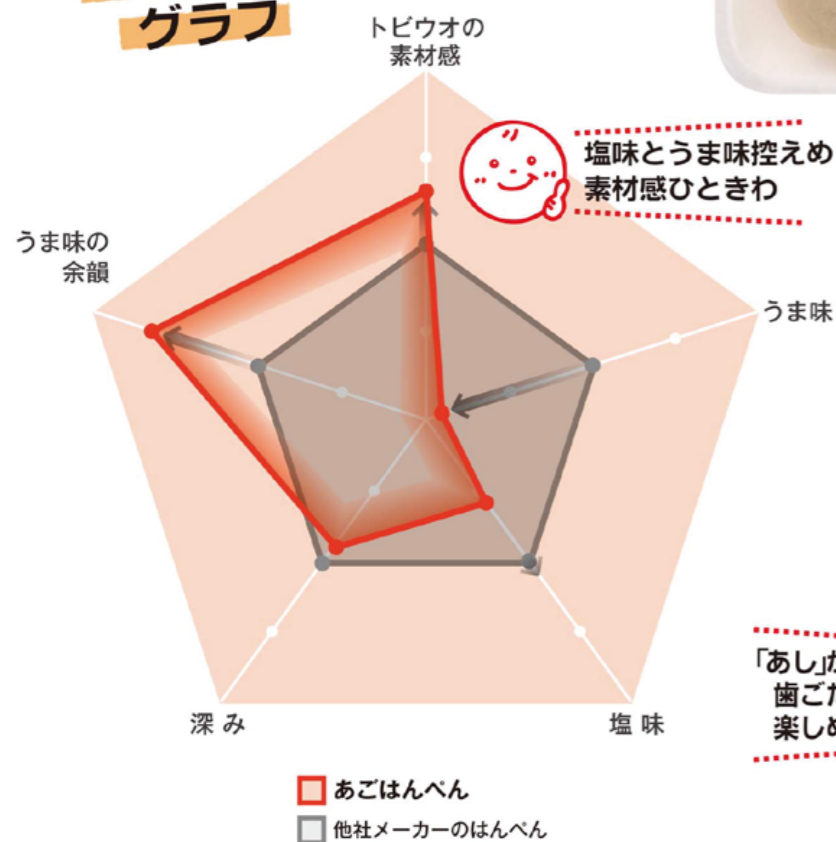
いつもと違う、あご入りでより深い味わいに

あごはんぺん



味覚センサー等で
おいしさ証明

おいしさの グラフ



- 1 うま味と塩味が控えめで、素材感ひときわ。
- 2 しっかりとしたあしがあるからどんな調理でも食べ応えがあります。
- 3 トビウオと鱈の持ち味がハーフ&ハーフで楽しめます。スープにすればより深い味わいに。



※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。



出雲市

食品

私のおすすめレシピ

おでん風ふわふわリゾット 白い3種の食感



材料

あごはんぺんのみじん切り/2枚分
大根のみじん切り/40g
合わせだし/1カップ
ゆで卵の白身のみじん切り/1個分
[A]バター/10g
[A]塩/少々
小麦粉/大さじ1
ディジョンマスタード/小さじ1

作り方

- 1 大根のみじん切りを合わせだしで柔らかくなるまで煮る。
- 2 ゆで卵の白身を入れしばらく煮たら、あごはんぺんのみじん切りを加える。
- 3 Aを加え、小麦粉でとろみをつけて完成。ディジョンマスタードを添える。

まだまだあります! おすすめの使い方!

卵焼きに混ぜて。

ごま油で炒めて中華風に。

鶏がらスープベースでアジアの練り物鍋の
スチームポット風に。

そのままでも食べられる!
トビウオの持ち味ゆたかなはんぺん



山崎英樹さん

あごはんぺん



魚肉(トビウオ、タラ)、澱粉(馬鈴薯、小麦)、焼酎、食塩、味醂、
原材料 調味料(アミノ酸等)、乳化剤、甘味料(ステビア、甘草)、
(原材料の一部に小麦を含む)
内容量 3枚入 | 保存方法 冷蔵(1℃~10℃)

価格 260円(税抜)



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



アプリのダウンロードはこちら

生産者情報

株式会社出雲国大社食品

〒699-0702 島根県出雲市大社町杵築北3004

TEL.0853-53-2125

http://www.syokuhin.jp/

