

「味工房うめきん」より お客様へお便りを 発行することになりました。

うめきん通信

第13号平成28年7月
発行：有限会社 梅金
責任者：代表 梅村順一
岡崎市石原町字市場 78-1
TEL 0564-83-2034

「森と水と里と海の絆」が、おいしさと安心を継続できることをお知らせしたいPR誌です。

東海テレビ放映後、みなさんの反響にびっくりしました。

7月13日(水)午前9時50分、東海テレビ朝のバラエティ番組「スイッチ わが街のご自慢めし」の放映の時間です。会社の作業は中断して従業員さんと一緒に観戦？です。なかなか始まらずやきもきしていると、くらがり溪谷や味工房うめきんの工場と社長が現れ、ハラハラドキドキの放映でした。終了後、早くも電話の問い合わせやネット注文が相次ぎ、岡崎市内や名古屋から弊社にお越しいただき、お買い求めいただきました。感謝！

○これを機会に、「ところてんの新しい食べ方」をご紹介します。

ところてん入海藻スープ



○材料（3人分）	
ところてん（1袋）	150g
水	400cc
さしみわかめ	100g
中華スープの素	大さじ1杯
煎りゴマ	大さじ1杯
ねぎ	少々
ごま油	数滴

○作り方

- ・鍋に中華スープの素を入れ沸騰したら火を止める
- ・さしみわかめと煎りゴマ、ネギ、ゴマ油を入れる。
- ・器にところてんを盛り付ける
- ・熱々の中華スープをかければ完成。

☆ポイント>体が温まり、満腹感もあって満足です。

ツナマヨところてん



○材料（4人分）	
ところてん2袋	300g
ツナ缶	1缶
大葉	5枚
マヨネーズ	お好みで
醤油	大さじ1杯

○作り方

- ・ところてんは、水気を切りよく冷やしておく。
- ・油を切ったツナをところてんの上に盛り付ける。
- ・ツナの上にマヨネーズのせ、千切りにした大葉を盛り付ける。
- ・醤油は、食べる直前にかけ、全体をよくからめて頂きます。