

「味工房うめきん」より お客様へお便りを 発行することにしました。

# うめきん通信

第14号平成28年8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。

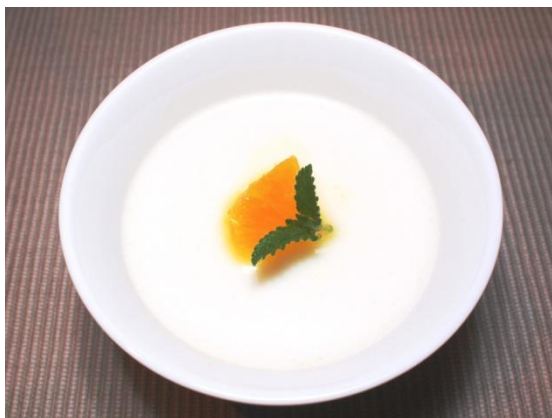
## お客様のご要望にお応えして「お料理用棒ところてん」を販売します。

前回、ところてんのお料理用レシピをご紹介したところ、ところてんだけの販売を求められました。そこで棒状のところてんを5本入にして販売することになりました。名付けて「お料理用棒ところてん」別売りのところてん突き器で、突いてお料理に利用できます。またスープも個売りをするようになりました。棒ところてんは、四角に切ることで新しい食感になります。皆様のアイデアで『お料理用棒ところてん』を、どうぞご活用ください。



## ○「ところてんの新しい食べ方」デザート編 をご紹介していきます。

### ところてんde杏仁豆腐



#### ○材料（2人分）

ところてん	150g
牛乳	250cc
砂糖	30g
バニラエッセンス	10~15滴

#### ○作り方

- ・ところてんをレンジ(600w)で約5分間加熱し溶かす。
- ・砂糖と牛乳、バニラエッセンスを入れてかき混ぜる
- ・器に分けて、固まったら完成。(常温でもOK)
- ・冷蔵庫で冷やすと一層おいしくいただけます。

#### ☆ポイント

- ・レンジの溶け残りは、茶こしで濾すと綺麗に仕上。
- ・我が家は、ゼリーカップに小分けしています。

### りんごジャムところてん



りんごジャムを使って、さっぱりところてん!

#### ○材料（3人分）

ところてん	150g
りんごジャム	お好みで
※別の味のジャムでも可	
お湯	ジャムの2倍量
ガムシロップ	お好みで

#### ○作り方

- ・ところてんを水洗いし、ザルで水を切る。
- ・ボールにジャムを入れ、お湯で溶く。(必要ならガムシロップを加える。)
- ・器にところてんを盛り、お湯で溶かしたジャムをかけて完成。