

「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22号平成29年4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。

○待望の「炒める絡める蒟蒻」の発売を開始しました。

味工房うめきんは、お客さまに美味しくいただける商品開発を進めています。長年、夏向きで「手軽にいただける商品」ができないかと考えてきました。この夏「さっと炒めて、たれを絡ませるだけで頂ける蒟蒻」、名付けて「炒める絡める蒟蒻」が完成しました。蒟蒻は、生芋蒟蒻を使用し極太のきしめん風に仕立ててあります。タレは、「きんぴらのたれ」を添付しました。ステーキソースなどを試してみましたが、ごま油と唐辛子がアクセントになる「きんぴらのたれ」が一番食欲を刺激します。作り方は簡単です。蒟蒻をざるにあけて水洗いします。フライパンを熱して蒟蒻を入れ空煎りします。(油をひかなくてもOK) 2~3分間炒めれば十分です。たれを絡めたらすぐに火を止めてください。炒めすぎると蒟蒻が細くなって、濃い味付けになってしまいます。野菜と一緒に蒟蒻を炒めて、たれを絡ませてもおいしくいただけます。夏の食材として、お弁当のおかずや晩酌のお供としても最適です。



○夏のおさしみこんにゃくとしての「さしみ田楽蒟蒻」の発売を開始！

好評を頂いています夏のさしみ蒟蒻に、新商品を追加しました。四角い青のりのさしみ蒟蒻を串に刺しました。唐辛子入さしみ田楽も合わせて発売しています。夏商品として、手軽に美味しくいただけるよう工夫しました。添付のからし酢味噌は、直接こんにゃくにかけずに別の器に入れてつけてお召し上がりください。酢味噌が、水っぽくならず美味しくいただけます。

 <p>青のりさしみ田楽</p>	 <p>唐辛子さしみ田楽</p>	 <p>さしみ三色玉こんにゃく</p>
---	---	--