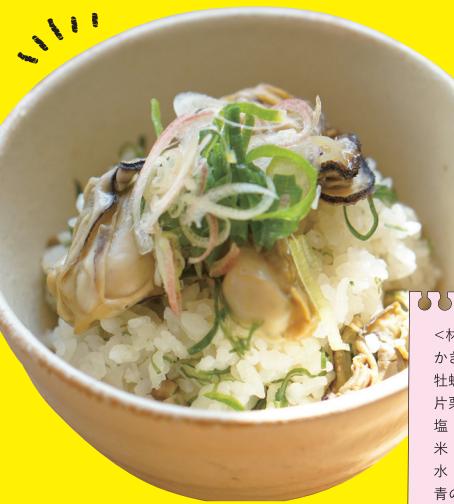


「かきめし」で作ってみました!

こだわりの逸品だからこそできるレシピ。
メンバーのアイデアを参考に作ってみた!

※写真は一例です



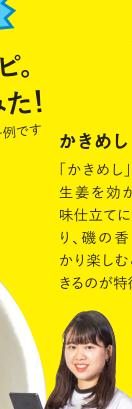
<材料>
かきめし 半量
スパゲッティ 180g
エビ 12尾
玉ねぎ 1/4個
菜の花 60g
にんにく 1片
白ワイン 30cc
オリーブオイル 大さじ2
塩 適量
胡椒 お好みで



『牡蠣たっぷりのかきめし』

<作り方>

- 1 かきを袋から出し水を切ってボウルに入れる。
- 2 ①に塩と片栗粉を入れ軽く混ぜ、かぶるくらいの水を入れ優しく汚れを落とす。
- 3 きれいな水で2回すすいだらザルに上げ、キッチンペーパーで軽く水気を拭き取る。
- 4 「かきめし」の素のだしだけを小さじ2と3を入れさっと煮る。
- 5 炊飯器に浸した米と水、残りの「かきめし」を入れスイッチを入れる。
- 6 炊飯器が沸騰したら4を汁ごと入れそのまま炊く。



『「かきめし」の素で作るかきとエビのパスタ』

<作り方>

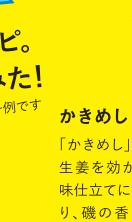
- 1 鍋に湯を沸かし、塩を入れて菜の花を1分ほど中火で茹で、ザルに上げ、水気を絞り、食べやすい大きさに切っておく。
- 2 にんにく、玉ねぎは薄くスライスしておく。
- 3 フライパンにオリーブオイル、②のにんにくと玉ねぎを入れ香りが立ってきたらエビと白ワインを加えアルコールを飛ばし、「かきめし」を入れる。
- 4 最後に菜の花を入れ全体に味を絡ませる。
- 5 スパゲティ用のお湯を沸騰させたら、塩を加え、スパゲティを少し固めに茹で、④に茹で汁と一緒に入れさっと絡め器に盛る。



『「かきめし」の素で作る鶏の甘酢炒め』

<作り方>

- 1 鶏肉は常温に戻し食べやすい大きさにそぎ切りする。
- 2 バットに1を入れ、「かきめし」のだし汁だけを小さじ2ほど和え、ときどき返しながら15分以上漬ける。
- 3 玉ねぎを串切りに、パプリカを一口大に切る。
- 4 フライパンにごま油を入れ、③を中火で炒める。
- 5 ④をフライパンの端に寄せ、空いたところに鶏もも肉の皮目を下にして焼く。
- 6 鶏もも肉に火が通ったら「かきめし」を入れ全体に絡ませ、甘酢を回し入れさっと煮る。
- 7 最後に水溶き片栗粉を入れとろみをつけたら火からおろし器に盛る。



協力:「ラブスラズリ」料理研究家 烏田いづみ

[会社情報] 三島食品株式会社 082-245-3211(広島本社)

撮影:堀友良平 取材・文/坂川咲、寺山夏生、中村真由美



私たちが
紹介します!



坂川咲 寺山夏生 中村真由美

ブロガーが行きました!

05

「かきめし」を楽しむ!

三島食品さんにお話を伺ってきました!70周年を迎える広島を代表する企業の一つ。「かきめし」にかける思いのほか、「かきめし」で作れるレシピを紹介します。



三島食品さん
到着!

「かきめし」のこだわりを聞いた

丁寧な作業が品質を向上
徹底した衛生管理



教えてくれた人
佐伯俊彦さん



「かきめし」の素のこだわり
は、袋によってかきの個数や大きさに差がないよう
するために、一つ一人の手で丁寧に袋詰めが行
われていることです!

こういった三島食品のこだわり
のおかげで、私たちは安心して買
物し、食事することができます
のです。今日もご飯が進みます!



私たちが安心して
食事ができる理由

三島食品は、健康や安全に気を
配り、誰でも安心して召し上がれ
る、心と体にやさしい製品を届け
るために、良い商品を安定的に供
給しています。「良い商品は良い原
料から良い原料は良い買い方方
法」をモットーに素材を調達。より
良い品質の材料を仕入れるため、
素材ごとに最適な産地を国内外へ
求めます。

また、高品質で安全な商品をお
客様にお届けするため、確かな
「生産体制」と「衛生管理」に努め
ています。特に、食品の衛生管理方
法の一種である「SSO2000認定
取得」や、品質情報を盛り込んだ
独自の生産情報システムを柱と
し、生産工程で品質を高める体
制を整えています。