

# 料理講習会報告書

No. 1

団体名	実施日	実施者名
様	年 月 日 ( )	
実施場所	天気：	
	参加人数： 人	

## ご紹介した商品と料理

味どうらくの里	かくし味	秋田姫美人
手羽元のどうらく煮	牛乳シチュー	鮭の照り焼き
舞茸混ぜご飯	茶碗蒸し	甘酒ゼリー
長芋ステーキ	大根の甘酢漬け	

### 手羽元のどうらく煮 (味どうらく)

いつものように、私がまとめて実演させていただきました。

今回は11名のご参加でしたが、6~7名の方が作られているようでした。「残ったつゆ、何かさ使ってみだしたしか？」と言うと「こんにやく煮ました。」とお一人の方が声を上げて下さったのですが、他の方からは「それが問題なわけよ…」と捨ててしまったというような声が上がりました。「大根を煮たり、こんにやくを煮たり出来ますよ。ゆで玉子を漬けてもいいですよ。」とお話しすると「はあ、なるほど。」とおっしゃっておいりました。

ご試食いただくと、いつもの味のように「軟っこくなっているのよな。」とご納得の様子でしたし「大きい鶏もも肉でも作ってみた。」とおっしゃる方もいらっしやいました。

### 牛乳シチュー (かくし味)

いつものように、ベーコンを切って、じゃがいもを切って…。と作っていただきました。途中、えのき茸を入れるのを忘れて笑いが起こりましたが、無事においしく出来、皆さん喜んで食べて下さいました。

「シチューなば、ルーでしか作ったことなかったども、かくし味でも出来るなんてなあ〜！」「ああ、意外とあっさりしているな。」と皆さんおっしゃっておいりました。「今日、さっそく作ってみるべ。」とおっしゃる方もいらっしやいました。

### 茶碗蒸し (かくし味)

こちらは、2人くらいの方が作って下さっているようでしたが、私の班では、皆さん初めての方ばかりで、とても新鮮に紹介することが出来ました。

味どうらくを使ってない人：	0人	かくし味を使ってない人：	0人
---------------	----	--------------	----

たまごを3個割って…。とこちらも全て皆さんに作っていただきました。時間も「あと1分!」「そろそろいいな。」と気を遣って下さいました。出来上がりを見ていただくと「わあ〜!」「プルンプルンだな。」と喜んで鍋を覗いておりました。

「蒸し器出したり、面倒だから殆ど作らにゃ!」「買ったものをチンして食べる。」「失敗するから作らにゃ!」とおっしゃっていましたが「こんなに簡単にできるんだったら、今度作ってみる。」とおっしゃっておりました。

ご試食いただいても「軟っこくっておいしい。」「このあんかけもいいな。」と喜んで食べて下さいました。

### 舞茸の混ぜご飯 (味どうらく)

こちらは、皆さん初めてのようでした。

こちらも、最初から最後まで、皆さんで作っていただきました。出来上がりを試食していただいたところ「味が薄い。」と言うご意見があったのですが「舞茸と一緒に食べれば丁度いい!」と言う意見もあり、特に調整することなく完成としました。

「混ぜご飯は、ご飯1合に対して、味どうらくのキャップ1杯（大さじ1）でいいって教わったよ。」という方がいらっしゃいましたので「ウチでは、ご飯1合に対して大さじ2の割合で紹介してます。」とお話しすると「それではよっぽくにえの?」とおっしゃっておりましたので「何もしよっぽくにゃしよ。おにぎりも同じで紹介してますので、まず一度試してみてください。」とお話ししました。

ご試食いただいても「味っこ浸みてていいごどな。」と喜んで食べて下さいました。

### 長芋ステーキ (味どうらく)

ご担当の板垣様が「前にこれ教えて貰ったども、すっごくおいしくって、何回も作ってるよ。」と皆さんに教えて下さいました。

「長芋ぬるぬるして、皮むきにくい。」と言いながらも、手分けしながらも、ささと作って下さいました。ちょっと焦げ目が付き過ぎたものもありましたが、サクサクしてとてもおいしくいただきました。

社 長		担当者	担当者	記載者

登録 商標



キッコーヒメ

東北醤油株式会社



**大根の甘酢漬け** (かくし味)

こちらは、前日に私が作ってお持ちしました。

皿に盛り付ける前に、私の班では1枚ずつ、つまみ食いをしていただいたのが「わあ～！おいしい～！」「うちの旦那にも食べさせたい！」とつまみ食いとは言いながらも、とても喜んで食べて下さいました。

ご試食の時に、分量や作り方を説明したのですが「かくし味と酢と砂糖な。」「たったひと晩で？」ととても喜んで食べて下さいました。ただ、スライスするのが面倒らしく「そこが問題だな。」とおっしゃっていましたが「ホームセンターさ行けば、丁度いいのがあるよ。」と紹介して下さいました方もいらっやって「せば買いに行く！」と盛り上がりました。

ほんの少し残ったのですが、それも「4枚ずつ分けよう。」などと、皆さんお持ち帰りいただいて、今回の料理の中では一番人気だったようでした。

**鮭の照り焼き** (秋田姫美人+かくし味)

こちら前日に作って下さいましたので、この日はただ焼くだけでした。

ご試食いただくと「わあ～！おいしい～！」「ふっくらしている。」と皆さん大喜びで食べて下さいました。「鮭の他に、ブリでもいいし、鶏肉でもエビっこでもおいしく出来ますよ。」と紹介させて頂きました。

「今日の材料の中では、これが一番高いです。」と冗談を言うと、皆さんから笑いが起こりました。

大根の甘酢漬けと、甲乙付けがたいくらいの人気がありました。

**甘酒ゼリー** (秋田姫美人)

「甘酒でゼリー？初めてだ。」「甘くておいしい～！」「割と食感がいいごどな。」ととても喜んで食べて下さいました。

「甘酒1袋に牛乳200cc、ゼラチン10gです。」と分量を説明すると「それだけで？」「簡単にできるのな。」とおっしゃってりました。

「秋田姫美人はあまり使ったことなかったども、これなばいいな。今度、使ってみます。」とおっしゃる方もいらっやいました。

社 長		担当者	担当者	記載者

登録 商標



キッコーヒメ

東北醤油株式会社



## ◎その他

今回は、以前、峰吉川での料理講習会に参加された板垣様から「あの時、とても良かったので、こちらでもお願いできませんか？」というお話をいただいて実施させていただくことになりました。

こちらの皆さんは、例えば、オレオレ詐欺撲滅のための寸劇などを学校や老人ホームなどで披露する団体さんということで、皆さん、とてもハツラツで、しかもとても気さくな方たちばかりで、とても初めてお目にかかった方たちとは思えませんでしたし、とても積極的にやって下さいました。おかげで、とても楽しい料理講習会になりました。

「今度集まりあるので、鶏肉と、これと、これも持って行く。」と会長さんがおっしゃって下さったり、ご自宅で作られている料理もいろいろ教えて下さいました。その中で3品、レシピ募集の用紙に記入して下さいましたので、そちらも添付させていただきます。

「昔、かくし味の匂いが気になって。でも、今は気にならないのよね。」とおっしゃって下さった方がいらっしゃいましたし「味どうらく、甘いと思ってたけど、知らない間に切らされないようになっちゃった。あの甘さがいいのよね。」とおっしゃる方もいらっしゃいました。そして皆さん「味どうらくとかくし味なば切らされにゃ!」「ウチなば、とっちかと言うとかくし味の方多く使うな。」「ウチでなば味どうらくだ!」「この前も、娘さ箱で送ったよ。」などと、皆さん楽しそうに話して下さいました。

テレビ、ラジオの紹介もさせていただきました。私のテレビ出演をご覧なられている方がお一人いらっしゃいました。「テレビと本物、どっちええ男だ?」と皆さんからのヤジもありましたが、とても盛り上がりました。ABSラジオを聴いて下さっている方もいらっしゃって、とても嬉しく思いました。そして最後に「今日、帰ったらすぐに作って貰おうと思ひまして、社長からのお土産です。」といつものようにお土産をご紹介すると、この日一番の拍手が起こり、皆さん、驚きと共に大喜びをして下さいました。

「楽しい料理講習会だった。またお願いします。」とお話しを頂戴しましたので「次は夏の料理だしな。」とお話しして参りました。

今回も、とても楽しい料理講習会でした。

ありがとうございました。


登録 商標



キッコーヒメ

東北醤油株式会社

