

料理講習会報告書

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
豚の角煮	簡単えびピラフ	
肉巻ききりたんぽ	しそ香る鶏だんごスープ	
セロリの浅漬け	アスパラの浅漬け	

昨年の講習会にも参加してくれた方も多く、「1年ぶりですね。又宜しくお願
 いします。」「鶏肉作りましたよ。…」と作ったお話等も有り賑やかなスタートに
 になりました。

○ 豚の角煮

昨年ご紹介した手羽元のどうらく煮を作ってくれている方も多く、同じように豚
 肉でも作れることをご紹介しました。前は、まとめて作りましたが、今回は、
 各テーブルで作ってもらいました。

「手羽元より火加減に注意して、とろ火で」の説明にも皆さん確認できて良かつ
 たと思います。

「レシピには、一晩おいて白い脂を取り除いて」とありますが、今日は冷まさな
 いでそのまま召し上がってもらいました。

「しっかり味が付いて美味しいですね。」

「鶏肉作りましたが、豚肉も美味しい。つゆにゆで卵を漬けたら美味しかったの
 で」と残ったつゆを分けてくれていました。

私のグループは、高齢の方も多く角煮を食べずに持ち帰る方も2～3名おりました。

○ 肉巻ききりたんぽ

きりたんぽは新米の季節にご紹介した方が良かったと思っておりましたが、パックされ
 ているきりたんぽが、通年販売されており、同じ季節の2回目の講習会でしたの
 で、メニューに加えました。

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
-------------------	------------------

炊飯器とレンジを同時に使うと、ブレーカーが落ちる心配があるので、始めにレンジにかけて、各テーブルに配りました。

「私もいつもレンジをかけてから使ってる。」と話される方や

「袋から開けてそのまま使うより、使いやすいね。初めてだ…」

食べやすい大きさに切り分けて貰い、肉を巻いてもらいました。

今回バラ肉ではなく、火の通りも早く作りやすいシャブシャブ用の肉を準備しました。

「美味しいです。おやつにもなるなあ～」

「子供も喜びそう」

「お酒の時にも喜ばれると思う。こんなの出したら何したと驚かれるかも…」ととても好評でした。

○ 簡単えびピラフ

包丁も使わずに 冷凍食品を使用して簡単に作れることを説明しました。

材料がミックスビジタブルとエビの2種類なので、皆さんとても「それだけで作れるの。簡単だね。」

炊きあがったご飯にバターを加えると、「香りがいいです。」

「私は、バターが苦手なので、でもこれがないとピラフではないだろうから…」

お好みでバターの量を加減してください。と説明しました。

「孫に早速作ります。」

○ しそ香る鶏だんごスープ

しそを手でちぎりながら鶏肉に加えてもらいました。

「包丁を使わないで手でちぎると香りが出るって聞いたことがあります。」と教えてくれた方もいました。

「ハンバーグを作る時のように、かき混ぜるの？」

「どれくらいの大きさの肉団子にしたらいいかな」「あんまり大きいと食べにくいかも。小さい方がいいなあ～」とワイワイしながら楽しく作っていました。

かくし味と水で作ったスープに、肉団子をぽとぽと入れると、しその香りが広がって、「あ～れ～いい香りなこと」「しその香りがいいですね。」

地物のしそも出始めるので、皆さんに作ってもらえる料理だと思いました。

社 長		担当者	担当者	記載者

登録 商標



キットコーヒメ

東北醤油株式会社



○ アスパラの浅漬け

JA さんのご担当の佐藤さんと相談させて頂き、会員の中でアスパラ栽培をしている方にアスパラをお願いしました。当日採った新鮮なアスパラを持ってきてくれました。

皆さん「かくし味で漬けると色がきれいに仕上がるので…」と同じように作っている方も多かったです。

○ セロリの浅漬け

私は、セロリ食べません。と言う方が私のグループにおりました。、先日の神岡小学校の子供達はチャレンジしてくれましたが、「この年になって無理しなくても」と盛りつけませんでした。

「揉まずに漬けると食感がいいですね。」「シャキシャキして美味しい。」

○その他

前の講習会で教えて貰った鶏肉何回も作りました。残ったつゆで煮物もしたし、卵をつけてもとっても美味しかった。

茶碗蒸しとっても喜ばれて、あんかけをしたら皆に驚かれました。いいの教えて貰って、ありがとうございました。

ミョウガや生姜を入れたきゅうりの漬物（きゅうりの香味漬け）とっても人気で去年何度も作りました。

昆布を入れてうどんにかけるの（ねばとろうどん）とっても美味しかったです。豆腐にかけたりしても美味しかったです。

前回の講習会の料理を作ってくれたお話を沢山伺えてとても嬉しく思いました。高知県から秋田へ来ました。味どうらくがあれば、いろいろな料理が簡単に作れるのでいつも使っています。私の好みの味です。

今回ブログ用の撮影のため、倫さんも一緒に参加しました。皆さん撮影に応じてくれて、今までの講習会と又違う講習会になりました。

大人数の料理講習会でしたが、楽しく終わることが出来ました。

味どうらく・かくし味のファンになってもらえるよう、勉強して参りたいと思います。ありがとうございました。

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



○ お客様から教えて頂いた料理

乾麺を沢山頂いて残ったときに作る料理です。

麺を茹でて、熱々の所に卵黄を入れネギなどの薬味を加えます。

それに直接味どうらくをかけるだけです。

天かすを入れても美味しいです。薬味はお好みで入れて下さい。

本当に簡単で料理と言えませんが、我が家では、皆大好きです。

登録 商標



キッコーヒメ

東北醤油株式会社

