

団体名	実施日	実施者名
様		
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	
スタミナ納豆	たまごスープ	
どうらくゆべし	長芋のわさび漬け	
<p>◇ どうらくゆべし ◇</p> <p>今回の講習会メニューについて、「<u>スイーツもお願いします…</u>」というご依頼がありました。そこで、倉田さん、貴美子さんと話し合い、電子レンジで簡単に作れる“どうらくゆべし”を紹介することにしました。これまでスイーツと言えば“甘酒ゼリー”しか紹介したことが無かったので私たちも楽しみでした。でも手順について少し不安がありましたので、前々日に3人で試作させていただきました。工場の方々からも試食していただき意見を聞くこともできましたので、お陰様で当日は自信を持って紹介することができました。</p> <p><u>白玉粉がどのように“ゆべし”に変化するのか、皆さんも興味津々のようでした。</u>どんぶりに、白玉粉・砂糖・味どうらく・水を入れ良くかき混ぜたら、後は500Wのレンジで2分加熱します。そこに、クルミを入れ良くかき混ぜレンジで2分、またかき混ぜもう一度レンジで2分、合計3回レンジでチンで完成でした。3回目に取り出すと、レンジの前でじっと待っていた皆さんから「<u>うわぁ～、本当に餅になってる！ゆべしの色になってる！</u>」と歓声が上がりました。クッキングシートの上に乗せて伸ばすと、綺麗なゆべしが出来上がり簡単に作れますねと好評でした。試食していただくと、甘さもちょうど良くて美味しいと喜んでいただきました。</p> <p><u>お菓子を作った事が無いという方も「これなら作れそう！」とおっしゃって下さいました。</u></p> <p>◇ 豚の角煮 ◇</p> <p>今回は、各テーブルで作っていただきました。作り方のポイント“最初強火で、沸騰したらアクを取り落とし蓋をして弱火でコトコト煮て下さい！強火のままだとお肉が固くなるので…”と、火加減に注意していただくよう説明させてい</p>		
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

ただきました。皆さんが気をつけて下さったおかげで、お肉がとても柔らかく出来上がりました。「角煮をコーラで煮たことがないのですごい発見です!」

「ビールで煮たらどうなるかな～、でも苦いかなー」

「サイダーはどうかかな?」などと、皆さんから色々な意見が出ましたが、コーラの甘さと味どうらぐが、ちょうど良い割合だから美味しく出来上がるんだねと納得しておりました。

◇ スタミナ納豆 ◇

毎日のように納豆を食べるけど、こんなふうにして食べたことは無いです!とおっしゃる方々ばかりでした。

「肉が入るからボリュームがあって、ちゃんとした“おかず”ですね!」

「納豆にタバスコ入れるのには驚いた!」

タバスコの量は、味見をしていただきながら加減したので、辛いものが苦手という方も「これは美味しい!」と完食でした。

◇ 簡単えびピラフ ◇

友達から教えてもらい、最初に米、エビや玉ねぎなどを炒めてから作った事がある方が、「炊飯器で作るのは簡単!美味しく作れますねー!」と驚いておりました。「冷凍の具をそのまま使えるのは便利でいいですね!」

ポイントとして、水加減を心持ち少なめにした方が美味しく仕上がることも説明させていただきました。

◇ たまごスープ ◇

ご飯の時は必ず汁物が欲しいので、みそ汁代わりになりますね!

スープという少し面倒くさいイメージありました!でもこれは簡単!!

玉ねぎを炒めた甘さも良いですね、美味しくなりますね!

今回は片栗粉を入れませんでした、「寒い季節は片栗粉でとろみをつけるとスープが冷めにくいから良いよね～」とおっしゃる方もおりました。

◇ 長芋のわさび漬 ◇

わさびを入れるとき、恐る恐るという感じでしたが「入れすぎたと思ったけど

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



食べてみたら辛すぎない！やっぱりもっと入れても良かったねー！」とおっしゃる方もおりました。

「長芋のシャキシャキがうまい！この歯ごたえ良いですね！」

「お酒のおつまみにも良いですね！」

「菊と三つ葉が入ると彩りがきれいですね！」

「長芋料理のレパートリーが増えた！！」

◇ その他 ◇

・2回目のご参加の方「この間教えてもらった長芋ステーキにはまってしまって、何回も作ってます！家族からも好評です！」

・「正直言うと、かくし味を使う機会が少なくてなかなか減らなかった…でも、ご飯やスープにも使えることが分かったから、これからは減ると思います！」

横手市女性センター様での料理講習会は今回で4回目です。毎回センター職員の方々がお手伝いくださるので、作業しやすくありがたく思います。

また、皆さんからも好評で喜んでいただいているというお話をお聞きし嬉しく思いました。

今回も大笑いしながら、皆さんと楽しい時間を過ごすことができました。

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



キットコーヒメ

東北醤油株式会社

