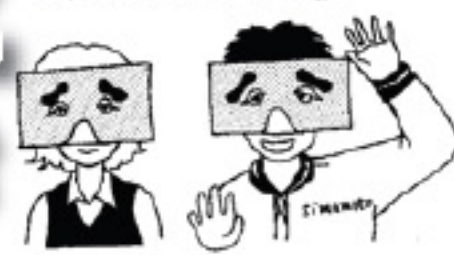


しまもと 佐賀のつめしんぶん 鷹島の八新聞

2012年夏.28号

発行所 株式会社 島本食品
〒811-0190
福岡県粕屋郡新宮町夜白2丁目9番1号
TEL 092-963-3333
FAX 092-962-1730
http://www.simamoto.co.jp/



結方... 礎...
結方... 礎...
結方... 礎...
結方... 礎...

新商品「だしの優しさ」を 使って煮物料理に挑戦!

今回、「だしの優しさ」を使った美味しい料理を皆様に募集をかけたところ、沢山の料理レシピを投稿して頂きました。



「お鍋」に「お味噌汁」「お吸い物」「炊き込みご飯」「焼きそば」などなど
「だしの優しさ」を使ってこんなに多くの料理レシピが有る物かと感心してしましました。
料理上手な島本のお客様に感謝です。
ありがとうございます。
ございます。



僕はこれまで、時間と手間をかけた料理を避けており、「焼く」以外の調理のカテゴリーは有りませんでした。
だからいつも料理は単調なものばかり...。
しかし、今回皆さんからのアイディアレシピを拝見し、初めての煮物料理に挑戦してみました!

滋賀県のやまさんからの投稿で「大根とイカの煮物」を紹介します。



準備する具材は、大根とイカ。調味料は醤油・料理酒・みりん・砂糖と「だしの優しさ」だけ。



料理は本当に簡単!



① 500ccのお水に「だしの優しさ」のティーパックを一つ入れて、3分程煮立たせます。
② ティーパックを取り出して、大根を煮ます。
③ 砂糖を大さじ1杯半、料理酒大さじ1杯、醤油大さじ2杯、みりん大さじ1杯入れます。
④ 最後にイカを入れて完成!



出来上がり~!

味も上々! 家族にも大好評でした☆☆☆
手早く、美味しい料理が作れる「だしの優しさ」は、忙しくて料理をする時間が少ないお母さんや、料理が苦手な男性の方にもお薦めです!
是非、ご家庭でプロの味をお試し下さい!
やまさん、美味しい料理レシピを教えてください!
有難うございました。

食べてみんね!! 新商品の 濃いうま辛子明太子!!

島本の辛子明太子シリーズは、「国内産たらこ」の素材を活かしたシンプルで上品な味わい。
その中で、いままでにはない濃い味の明太子をみなさまにお届けできないかと考えた工場長。
素材を活かしつつも深い味わいの濃口辛子明太子。試行錯誤の末に誕生したのが、島本初の試み!
お客様が食べる直前に漬けダレをかけて召し上がった頂くタイプの「濃いうま辛子明太子」です。

昆布や醤油、みりんなどを駆使して、今までにないコクのある濃厚な味わいが楽しめる逸品となりました。
ぜひ、みなさま1度食べてみんね!!

