

## 阿倍野地域活動委員会ニュース

堂本食品株式会社 山本様をお招きして  
迎春学習会をしました



丹波黒の中でも最大の3Lサイズは季節限定です。素材を生かす為、砂糖、塩のみのシンプルな味付けです。

他社の黒豆と食べ比べをしました。外側はしっかり食感、中身はほっくり、黒豆本来の味わいが感じられ、違いは歴然でした。

皮むき甘栗の元祖は堂本さんです。他にも黒豆、きんとん田作り、昆布巻き4点セットや白和えベースも製造されています。

### 参加者の声

山本さんのお話が分かりやすく、楽しく勉強出来て良かったです。広島軍港で保存食佃煮からスタートし、現在の黒豆へ至る迄のお話は長い歴史を感じさせられとても印象的でした。チラシだけではわからない拘りを知る事が出来ました。普段利用している食品の良さを再認識しました。購入の参考になりました。アレンジレシピ「黒豆とチーズのカナッペ」切り口が可愛い「はねこま蒲鉾」彩り豊かな「手まり寿司」ソース付きで便利な「北海道産牛ローストビーフ」美味しく頂きました。お正月だけでなくクリスマスのオードブルに利用したいです。

