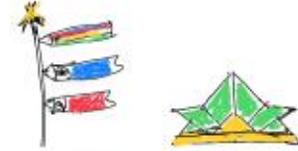


# ふくしまnews 5月号



3月8日(金) 製造元の(株)太陽食品さんに来ていただいて、支所開発商品で人気の「具たっぷり茶碗蒸し」「おうちプリン」の学習会を開催しました。



だしはもちろん、素材全てにこだわりを持って作られている「茶碗蒸し」  
遅れて来られた組合員さんが、入るなり「すごく椎茸の香りがしている!」とのコメントを…  
椎茸は前日からじっくりと水で戻し、戻し汁も卵液に無駄なく使っています。



利尻昆布、干し椎茸、鰹節、鯖節を使用して毎日、必要な量だけの一番だしを取っています。

だしを取った後の材料は廃棄処分されます。

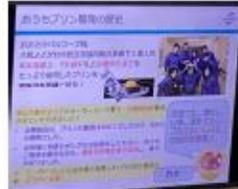
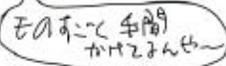


最終的に金属探知機を通過してやっと完成!!



おがくずに入った玉のままの北海道産ゆりね! おがくずを払い落とし、一つ一つほぐしていきます。

その他の材料も丁寧に処理され、一つ一つ手作業で容器に入れていきます。



人気no1赤穂のたまご

北海道 3.7牛乳



おうちプリンの完成!



デビュー当時は左のもの。美味しいけどちょっと量が多いと言う声に応じて、今の形に! 幼い子どもでも完食できるよ!



いったい何平使用のかなあ〜?

抹茶くず餅と同じ抹茶を使用  
ちょっぴりほろ苦い、抹茶味のプリンもできました!



茶碗蒸し、出汁を取ったり、具材を揃えたり…手間を考えると買うのが絶対お得やわ!



子どもたちも美味しく頂きました!  
プリンはあるという間に完食!!



ココラボの四種類(海老、カニ、ホタテ、松茸)の他、季節の茶碗蒸しも  
(左上は桜エビたっぷりの春の茶碗蒸し)

プリン三兄弟誕生!