

# 支所 開発商品

## 在宅モニター

### アレンジレシピ No.2

#### パール開発商品 氷温あごだし旨味たらこ (上切子) 100g

●本体価格：298円(税込322円) ●メーカー：ダイマツ  
●お届け状態：冷凍 ●賞味期間：6カ月 ●開発支所：鶴見支所

「明太子はあるのに「たらこ」は企画していないのね」という声を受けて、無着色・粒感・氷温・あごだし風味のコンセプトで開発!

#### 商品の特徴

- 1 氷温帯で熟成したおいしい「たらこ」!  
0℃~たらこが凍る直前の氷温帯で熟成してうまみを引き出しました
- 2 無着色でつくりました♪  
皮が少し切れたりしていますが、形の整った「上切子」を使用
- 3 ご飯がすすむまるやかな味わい♪  
雑味になる脂肪分が少ない「あごだし」(トビウオのだし)を使用



たらこをほぐし  
レンチンしてつぶした  
じゃがいもと混ぜます。  
ブロッコリーもレンチンして  
こまかく切って混ぜます。  
パンやバケットにのせて  
トーストして出来上がり。



たらこはほぐしておく。  
パスタを表より短めに  
茹がきます。水気を切り、  
オリーブオイルで炒めます。  
鶏ガラスープの素で調味し、  
たらこ、バジルソースを加え、  
更に炒めて完成!!

★バジルソースは市販のものでOK



たらこはほぐして20秒チン。  
じゃが芋は茹でてつぶします。  
熱いうちにたらこ  
バジルソースを加えて  
よく混ぜます。  
(今回は手作りバジルソース  
をストックしていたので  
それを使ったが市販のものでOK)



- ◎ 材料
- うすあげ → 2枚
  - coop とろけるスライスチーズ → 2枚
  - 大葉 → 4枚
  - 旨味たらこ → 1腹

- ① うすあげの3辺を切り落とし広げる
- ② スライスチーズ(1枚)大葉(2枚)たらこ(半量)

切り落としたうすあげ芯にしてきつめに巻き、巻きおわりをつま楊枝で止める。

- ③ フライパンに少量の油をひき、うすあげの表面がカリットなり、焼き色が付いたら火を止め、少量のしょうゆをうすあげにかけてころがし全体につける
- ④ つま楊枝を抜いて半分に切り、皿に盛る。

★冷めてもおいしいのでお弁当の一品になります!!

つるみ南全パール委員会  
榎本パール委員会