

料理講習会報告書

No. 1

団体名	実施日	実施者名
様	年 月 日 ()	(印)
実施場所	天気:	(印)
秋田クッキングスタジオ	参加人数: 人	(印)

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
手羽元のどうらく煮	かんたん茶碗蒸し	
舞茸の混ぜご飯	和風ポトフ	
肉巻ききりたんぽ	にんじんしりしり	
なすときゅうりの辛子漬け	卵焼き	

○ 手羽元のどうらく煮

2班に分かれて調理してもらいました。料理の説明をした時に作ってくれている方が2名おられました。

炭酸の効果でお肉がやわらかくなる説明をしたら、コーラの種類等の質問もありました。(お好みですが、甘みがあった方が美味しいお話をしました。)

「柔らかくてとても美味しいです。いろいろな物を混ぜなくても、味どうらくとコーラだけで作れるのは良いですね。」

「味もしっかり入って、とても美味しい。」ときれいに骨だけ残して試食してくれました。

「私は手羽元だけではなく、スペアリブで作っています。」と皆さんに教えてくれた方もおりました。

煮汁最後まで使い切ってくれているようで、分けて持ち帰ってくれました。

○ 和風ポトフ

当初簡単牛乳シチューをご紹介予定でしたが、牛乳が苦手の方がおり変更させて頂きました。

「かくし味で野菜の味が出る。冷蔵庫に残っている野菜で作っても良いですね。」

「ベーコンとウィンナーも一緒に豪華ですね。」

「かくし味で野菜もたくさん食べられて良いですね。」

「キャベツや、白菜を煮ても美味しくなりますね。」

皆さん残すことなく食べてくれ、とても好評でした。

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: 2人

○ 舞茸の混ぜご飯

一緒に具材を炊き込むのではなく、混ぜご飯の利点は、食べたい分だけ作れることを説明しました。

炒めた具材を味見して「舞茸が香りが良くて美味しい。これだけでもおかずになりますね。常備菜としてもいいですね。」

「混ぜるだけでこんなに美味しいご飯が出来るなんて、簡単で嬉しい。」

レシピをご覧になって、「おにぎりにも味どうらくがいいんですね。」と話された方がおりました。

お一人の方が「私も焼きおにぎりを作る時、味どうらくとみりんを混ぜて塗りながら作りますけど…」と皆さんに教えてくれました。

お米も余分に持参していましたので、急遽チーズ入りのおにぎりを作ることにしました。

最初に温かいご飯に味どうらくを混ぜてから握る作り方を皆さんで作りました。

「こうすると中まで味が入りますね。」

「チーズを具にするおにぎり初めてです。楽しみです。」と皆さん自分の握ったおにぎりを持ち帰りました。

○ かんたん茶碗蒸し

「茶碗蒸しを紙コップで作れないだろうか」というテーマを頂き、事前に試作してみました。紙コップの種類によっては卵液が染みしてくる物もありましたが、同じ作り方で出来るようでした。

私のグループは全員「茶碗蒸しは、面倒なので殆ど作りません。」

「だしを取って冷ますこともなくかくし味と水で…」と説明させていただき、作ってもらいました。

I Hのインストラクターの皆さんですので、使い慣れていて タイマーをセットして作ってくれました。

卵液が少なくコップが傾いてしまいましたが、時間が経過してから確認すると、失敗無くぷるんぷるんに出来上がっていました。

茶碗蒸しが傾いても上に餡をかけると見栄えもするということで、作ってもらいました。「中に具を入れなくても、とっても美味しいです。」

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



「紙コップで作ると、皆さんに紹介するときにとっても便利ですね。」ととても好評でした。全ての紙コップで試験してはいないので、種類等気をつけてもらえるようお話しました。

○ 肉巻ききりたんぽ

ご要望のメニューでした。

「きりたんぽを肉で巻くと結構ボリュームがありますね。」

「おやつにもいいかもしれないけど、お酒のお供にもいいですね。」

「甘辛いこの味が美味しい！」と好評でした。

○ にんじんしりしり

こちらもご要望のメニューでした。「何でしりしりなんですかね？」

「沖縄の郷土料理で、あちらではしりしり器があるそうです。人参をすりおろす音がしりしりというので、この名前が付いたそうです…」

「かくし味で作ると人参の色がきれいですね！」

「シーチキンも入れるのですね！卵も入ると彩りがきれいですね。」

○ なすときゅうりの辛子漬け

レシピをご覧になって「この辛子漬け美味しそう！食べてみたいですね！」の声があり、急遽門脇さんに野菜を買ってもらい作りました。

「30分で出来るんですか？」

「浅漬けなのに揉まないんですか？」と皆さん浅漬けは揉んで作ると思われているようでした。

「野菜の重さを量り三分の一の味どうらくを入れて漬けるのが、浅漬けの基本ですが、それに辛子を加えます。お好みでお砂糖少々入れてもいいです…」と説明して漬けてもらいました。

漬ける時間は30分が基本ですか、野菜の切り方や季節によっても違いますので、調整してもらいました。

味見をしてもらいましたが「ピリッとして美味しい！こんなに短時間に作れるんですね。」と好評でした。

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



○ 卵焼き

午後も予定されていまして、皆様のご希望を伺い卵焼きを作ってもらいました。卵焼きの作り方もそれぞれのご家庭によって違いますが、当社の砂糖が加わるレシピ通りに作ってもらいました。

いつも作っておられる方や、男性陣も焼いてくれ、皆さんとても上手に作ってくれました。

いつも牛乳を入れる方もおられましたが、焼き上がった皆さんが作ってくれた卵焼きを試食され「ふんわりしてとても美味しいですね。」

「甘みもあって美味しい！特に県南の方は甘いのが好みですから・実家の母は茶碗蒸しにも、砂糖が入っていました。」

○ その他

味どうらくは毎日使ってますが、かくし味はあまり使うことはありませんでした。もらったレシピ集に沢山の料理がのっていて、これから色々作ってみます。

娘に作り方を教える時に、こんなレシピ本があるととても嬉しいです。

お家で喜ばれているお料理を伺ったら、お二人の方が教えてくれました
「肉じゃがのお肉の代わりに、油麩を入れます。とっても美味しいですよ」
「家では油麩でカツを作ります。」

「我が家の人気料理レシピ」に書いて下さるようお願いをしました。

今年度になって初めての料理講習会でした。いろいろな規制がありますが、人数が少ないこともあり、皆様のご協力を頂き、無事終わることが出来ました。

普段から料理の仕事に携わっている皆さんでしたので、手際よく進み楽しい料理講習会になりました。

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



キッコーヒメ

東北醤油株式会社



