

# 料理講習会報告書

No. 1

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

## 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	茶碗蒸し	
舞茸の混ぜご飯	かくし味で「和風ポトフ」	
肉巻ききりたんぽ	にんじんシリシリ	
なすときゅうりの辛子漬け	たまご焼き	
どうらくおにぎり		

東北電力様では、IHを推進するために、いろんなイベントでIHを使って料理を紹介されているそうです。ところが、いつも同じような料理になってしまい、東北醤油さんであれば、皆さんお使いですし、味どうらくの料理を紹介すれば、皆さんに喜んでいただけるのではないかと思い、また、テレビで秋田のクッキングスタジオをご覧なり、一度、クッキングスタジオを見てみたいということも合わせてご依頼をいたたきましたので、今回クッキングスタジオで実施させていただきました。

実際にイベントで紹介される方、営業の方など、総勢10名でしたが、2班に分かれて勉強していただきました。

### ◎手羽元のどうらく煮（味どうらく）

リクエストのあった料理と合わせて、イベントで紹介することをイメージしてメニューを決めさせていただきました。

私の班では、手羽元のどうらく煮は、皆さん初めてということでしたが、豚の角煮は「あれいいのよね。作ってますよ。」とお一人の方がおっしゃっておいりました。

いつものように、私は殆ど説明だけでしたが「コーラでね?」「1対2な。分かりやすいね。」と作っていただきました。

「残ったつゆは、ゆで玉子漬けたり、大根やこんにゃくを煮てもいいですよ。」ということも紹介しました。4人くらいで分けてお持ち帰りいただきました。

### ◎かくし味で「和風ポトフ」（かくし味）

当初は「牛乳シチュー」を紹介する予定でしたが、牛乳が苦手な方がいらっしゃると言うことで、こちらを改めてリクエスト下さいました。

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：	0人
---------------	----	--------------	----

出来上がりを皆さんに味見していただいたところ「うん、おいしい!」「ポトフってコンソメで作る物だと思ってたけど、かくし味でも充分ね。」「和風だね~!」と喜んで下さいました。初めて紹介する料理でしたが、喜んでいただけてとても嬉しかったです。

### ◎にんじんシリシリ（かくし味）

こちらもリクエストがあった料理でした。

にんじんは、ご担当の大塚様（男性）が「力の入れすぎ!」「そうそう、そんな感じで!」などと女性の方たちに指導されながら切って下さいましたが、それ以外は、女性の方がやって下さいました。

こちらも「シャキシャキの食感がいいね。」などと喜んで食べて下さいました。

### ◎茶碗蒸し（かくし味）

こちらは最初からリクエストのあった料理でしたが「紙コップで紹介できないでしょうか?」と言うテーマをいただき、社内で試したところ、特に問題もなく出来ましたので、自信を持って紹介させていただきました。残念ながら、固まる前に鍋を移動してしまったため、縁の部分がちょっとゆがんで固まってしまったのですが、すが入る訳でもなく、おいしく出来上がりました。このまま試食していただきましたが、A班であんかけを作っており、私の班でもそれに釣られてあんかけを作って食べていただきました。

茶碗蒸しは初めて作られるようでしたが、同じように湯煎で「プリンを作って紹介してますよ。」とおっしゃって下さいました。私たちは紙コップにアルミホイルをかぶせるのですが、プリンを作る時は「水滴が落ちないように、ふきんを掛けて作りますよ。」とおっしゃって下さいました。

### ◎舞茸の混ぜご飯（味どうらく）

茶碗蒸しを作っている間に、一人の方がレシピをご覧なり、作り始めてくださいました。

舞茸を裂いて…。フライパンで炒めて…。味どうらくと砂糖で味付けして…。と作っていただきました。味を付けた後、つまみ食いをしていただいて「お酒のおつまみにもいいでしょ?」と紹介もしました。

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



混ぜご飯は初めての方もいらっしゃるようで「炊き込みだと全部炊き込みになってしまうものね。これだと食べたい分だけ作れるからいいわね。」とおっしゃって  
 ありました。

### ◎肉巻ききりたんぽ（味どうらく）

こちらもリクエストがあった料理でした。

きりたんぽは皆さん、鍋で食べるくらいで、肉を巻いて食べることにとても興味を持って下さいました。

私の班は、4人のグループでしたが、その中のお一人が、IHクッキングヒーターインストラクターや飾り巻き寿司1級インストラクターの資格などを持っておられ、包丁さばきは勿論、手際もよく、とても勉強させていただくことが多かったです。ただ、その方が何から何までやって下さいますので、他の方はただ見ているだけ。野菜を洗って終わり。という感じになってしまい、あまり楽しそうではありませんでした。そこで、この料理に関しては、途中から「選手交代！」と代わっていただき、後半は他の3人にお任せしました。

「これくらい巻けばいいかな？」「もう少し焼いた方がいいかな？」などと楽しそうに作って下さいまして、良かったなと思いました。

### ◎なすときゅうりの辛子漬け（味どうらく）

ここからの料理は予定にはなかったのですが、レシピ集をご覧なられた方から「作ってみたい！」とリクエストがありましたので、材料を新たに買いに行き紹介しました。

なすときゅうりを切ったあと袋に入れ、その1/3の量の味どうらくに練り辛子をチューブの半分くらい溶いて漬けました。

辛子の量をご覧なり「えっ！そんなに入れるの？」と驚かれておりましたが、実際に試食されますと「あんなに入れたのにそんなに辛くない！」「私はもっと辛くてもいい！」「ビール飲みたくなってきた！」と皆さん口々にご試食下さいました。

### ◎どうらくおにぎり（味どうらく）

何人かは作られていらっしゃるようでしたが、とろけるチーズを入れてというのは、皆さん初めてのようでした。乳製品が苦手な方もいらっしゃいましたので、列

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



を作って、チーズを入りたい方、何も入れない方がいい方、それぞれ握って下さいました。何人かは、フライパンで焦げ目を付けられた方もいらっしゃいましたが、昼食後のため、皆さんお持ち帰りになりました。

### ◎たまご焼き（かくし味）

たまごが残ったので、もう一度茶碗蒸しを勉強していただくかと思ったのですが「たまご焼きの方がいい!」と言うご意見が多かったので、代表者3名の方に「ふわりたまご焼き」の分量で、各自お好きなようにご披露いただきました。

男性2名もご披露下さったのですが「初めてです。」とはおっしゃっても、とても上手に作られました。皆さんから「上手だよね。」「うちできっとやってるよね。」などと褒められたりして、とても盛り上がりました。

皆さんで、一口ずつ試食したのですが、とてもおいしくいただきました。

### ◎その他

コロナウィルス感染拡大防止のため、検温、マスク着用、手のアルコール消毒は勿論、ご試食の際は、向かいの方との間にアクリル板を立ててご試食いただきました。

今回の目的が、IH普及のための料理の勉強と言うことで、その時のことをイメージしながら紹介させていただいたつもりですが、今回の料理が、イベントでは勿論ですが、ご家庭でもお役に立っていただければ嬉しいなと思っております。

テレビの紹介も「12月18日に私が出ますので。」などとお話ししますと「必ず見ます。」「録画して見ます。」と盛り上がりましたし、お土産もとても喜んで下さりまして、盛り上がりも最高潮になりました。また、早速、お礼のメールもいただきまして、とてもありがたく思いました。

今回、このような形の料理講習会は初めてでしたが、いろんな事をイメージしながら、これからもお役に立てるように勉強して参りたいと思っております。

孝子さん、初めて参加された真奈美さんには大変お世話になりました。

久々の料理講習会でしたが、お客様と接しながらお仕事ができる事に、改めて嬉しさを感じましたし、とても楽しい一日を過ごさせていただく事が出来ました。

この気持ちを忘れずに、これからも勉強して参りたいと思っております。

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

