

# 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：	
	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
鶏の照り焼き	えびピラフ	甘酒ゼリー
肉巻ききりたんぽ	かんたん茶碗蒸し	
長芋ステーキ	大根の甘酢漬け	

2年前にも講習会を実施しておりますが、重複されている方が9名というお話で前回参加された方が「教えてもらったシチューいつも作ってます。シチューの素を買わなくても良くなりました。」というようにいろいろ作ったお話をしてくれました。

### ○ えびピラフ

「炊飯器で冷凍食品を使って簡単に作れるピラフ」とご紹介しました。

かくし味の分量が1合のお米に対して大さじ2が基本ですので、3合のお米を準備しましたので、大さじ6を入れてもらいました。

水加減を少なめにしてから、えび・ミックスビジタブルをのせて炊いてもらいました。「これだけで良いの？バターは？」

「炊き上がってから混ぜてもらった方がバターの風味が残りますので…」

炊飯器のスイッチが切れて蓋を開けて「こんな具合に炊けるんだ…」

バターを加えかき混ぜてもらいました。「バターの香りがいいですね。ピラフになりました。黒コショウが良いアクセント！」

「炊き込みご飯を作る時には、水加減が難しいと思っていたけど、最初に水加減をするといいんですね。」

「味付けご飯は家族が大好きなので、是非作ってみたいです。」

混ぜご飯も簡単に作れるお話をさせていただき、「舞茸の混ぜご飯」「菜の花の混ぜご飯」等も簡単に作れることをお伝えしました。

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
----------------------------	---------------------------

○ かんたん茶碗蒸し

前回の講習会に参加された方が、「この方法で作るようになってから、茶碗蒸しが簡単に作れるようになりました。」

「ラジオを聞いて茶碗蒸しの作り方を覚えようと思ったのですが、なかなか聞き取れなくて、今日聞こうと思ってきました。教えてもらって良かったです。」

「茶碗蒸しは特別な料理なので、家ではだしを取って作ります…」

「だしを取って冷ますこともなくかくし味と水でだしが出来ます。蒸し器も使いません…」と説明させていただきました。

分量の説明をすると、「これだと分量が分かりやすくて良いですね。」

「これだといつも美味しい同じ味の茶碗蒸しが出来ますね。」

「卵液をこすと滑らかになるのですね。こしたことがなかった…」

鍋にどんぶりを入れて水加減をして貰いました。「蒸し器でなくても作れるのは良いですね。」

「沸騰したら弱火で7分、火を止めて10分ですね。」と時計を確認しながら作ってくれました。

「必ず中に具を入れなくても、あんかけすると良いですね。」

「あんかけを作るのがなかなかうまく作れなくて…」と分量を見ながら作ってくれました。「あんまりとろみが強くなってこれぐらいが茶碗蒸しには良いですね。」とてもきれいに仕上がり皆さんに喜んで貰いました。

○ 長芋ステーキ

「長芋はいつも同じで刻んだり、すったりしかしません…」

「生でもたべられるので、サクツとした食感に仕上げたいので少し厚めに…」と切り分けてくれました。

「バターとどうらくを入れるととっても香りが良くて美味しそうです！」

「お酒にも合いそうで、家族にも喜ばれます！」ととても好評でした。

○ 肉巻ききりたんぽ

「きりたんぽに豚肉を巻くのですか？」

「初めての料理です。楽しみです。」と皆できりたんぽに豚肉を巻いて準備しました。

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



フライパンに並べて焼いて貰いました。「豚バラ肉なので、脂ががすごくてますね。」「余り気になるようでしたら、ペーパーで取り除いて…」とお話しするときれいにとって焼いてくれました。

仕上がりもとても美味しく出来て、写真を撮ってくれていた生涯学習センターの方が「この班が、一番美味しそうだね！」と褒めてくれました。

「お酒の時には喜ばれそうですが、子供達にもいいですね。ボリュームもあって肉が大好きなので…」

### ○ 鶏の照り焼き

前日味どうらくと甘酒に漬けた鶏肉を各テーブル毎に準備し持参して、焼いてもらいました。

皆さんから作っているお話は聞けませんでした。甘酒と味どうらくやかくし味を混ぜて漬けた料理は、皆さん初めてのようでした。鶏肉だけでなく、魚でも美味しく出来ることも説明しました。

洗わずに軽く水気を取って、そのまま焼いて貰うように、甘酒の甘みもありますので焦げ付きしないように火加減に注意して焼いてもらいました。

「とってもいい香りがしますね。美味しいそうです。」

こんがりとてもきれいに、美味しそうに焼いてくれました。

「お肉をどうらくに漬けて焼きますが、甘酒が入るとふっくらしますね。」

「このまま数日漬けておいても大丈夫です。じっくり甘みが入って美味しいくなりますよ。」

ブリの照り焼きや魚もとても美味しいことや、漬け液も2～3回使えることも付け加えました。漬け液も「私貰っていきたいです。今日帰ったら、魚を入れて漬けます。」

### ○ 大根の甘酢漬け

前日漬けて試食してもらいました。

各テーブルに分けて貰いましたが、「一晩で漬かって、昆布も入って美味しそうです。」

「浅漬けも簡単でいいですが、じっくり漬けたのもいいですね。」

社 長		担当者	担当者	記載者

登録 商標



キッコーホーム

東北醤油株式会社



○ 甘酒ゼリー

前日準備したゼリーを切り分けてもらいました。「ゼリーは、寒天と又違う食感で美味しいですね。」

「余り甘酒のブツブツがないですね。自分で造る甘酒とは少し違う…」

甘酒を自分で作っている方もおりましたが、秋田姫美人は飲むだけではなく、いろいろな料理にも使える万能甘酒で、冷凍も出来ることもお話ししました。

## ○ その他

今回私たちの試食の場所が皆さんと離れていて、試食時のお話は余り聞くことが出来ませんでした。皆さんの笑顔と賑やかな笑い声で満足していただけたと思います。

「沢山お土産までもらえるんですか。嬉しいです。」講習会が初めての方でした。後片付けを生涯学習センターの方達がしてくれるとのことで、そのままにして帰ってきました。

お客様に喜んでいただき、お役に立てる講習会になれるよう勉強して参りたいと思います。

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

