

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
豚の角煮	えびピラフ	甘酒ゼリー
長芋ステーキ	牛乳シチュー	
	茶碗蒸し	
	大根の甘酢漬け	

◎豚の角煮（味どうらく）

当初、手羽元のどうらく煮を紹介しようかと思っておりましたが、リクエストをいただきましたので、紹介させていただきました。

まとめて紹介して下さいましたが、コーラと味どうらくだけで煮るだけという事で、皆さん不思議に思われているようでした。

手羽元のどうらく煮は、お一人だけ作られているようでした。残ったつゆも「大根を煮たり…」と使って下さっているようでした。

豚の角煮も「コーラでは煮た事あったけど、味どうらくじゃない！」とおっしゃる方もいらっしゃいました。

私の班では、初めて作られる方たちばかりでした。「CMで見て作りたいと思っただけで、どうなるのか心配で…」とおっしゃる方もいらっしゃいました。「それがこれです。」とご試食いただいたところ「ああ、こうなるのな。思ったより軟らかくでおいしい！」と喜んで食べて下さいました。他の方たちも「軟っこくておいしいな！」と喜んで下さいました。

◎えびピラフ（かくし味）

こちらもリクエストをいただいた料理でした。

レシピはお米2合に対してですが、人数の関係で、お米3合で紹介しました。

いつものように、かくし味を大さじ6入れて、水を3合より少なめに入れて、冷凍のエビとミックスベジタブルを入れてスイッチオン！で作っていただきました。

約1時間後炊き上がりしましたので、炊き上がりをご覧いただいたところ、きれいに炊き上がっており、皆さん「おお～！」と喜んでおりました。「水なんとしたっけ？」と聞かれる方に、作って下さった方が「3合よりもちょっと少なめだった。」

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： 3人
---------------------------------------	--------------------------------------

と説明して下さい「ちょっと少なめな！よし！今日作ってみるべ！」とおっしゃって
 ございました。

◎牛乳シチュー（かくし味）

いつものように「シチューはどうやって作りますか？」の問いかけに「シチュー
 の素で。」と皆さんお答え下さいました。

こちらもいつものように「ブロッコリーを湯がいて…。」「じゃがいもと人参を
 食べやすい大きさに乱切りにして…。」と進めていきました。「牛乳を入れて、片
 栗粉でとろみを付けて、最後にブロッコリーを入れて出来上がり～！」と出来上が
 りました。「とろみ、これくらいでいいべか？」と心配される方もいらっしゃいま
 したが、ご試食いただくと「意外とアッサリしてるな。」「かくし味でもしチュー
 できるんだものな。」と喜んで食べて下さいました。

◎茶碗蒸し（かくし味）

こちらもリクエストをいただいた料理でした。

私の班では、茶碗蒸しは殆ど作る事がないようでしたが「本当は好きなんだけど、
 作るのが面倒で。」とおっしゃる方もいらっしゃいました。

いつものように「たまご3個割って…。」と進めていきました。一番目のポイント
 「かくし味だけでだしが取れる！」と言うところに、皆さん感心されておりました
 た。そして2番目のポイント「普段使っている鍋に入れて、水を入れて…。」と途
 中、失敗談などもお話ししながら湯煎で作っていただきました。「火を止めて余熱で
 10分。」となり、鍋からどんぶりを取り出して、出来上がりをご覧いただいたとこ
 ろ「わあ～！ブルンブルンだあ～！」と拍手が上がりました。

今回も、あんかけも作っていただいでご試食いただきましたが「トロツとしてお
 いしい。」と大喜びで食べて下さいました。

◎長芋ステーキ（味どうらく）

私の班では、お一人作られているようでしたので、その方が中心になって作って
 下さいました。火が強かったせいか？結構焦げ付いたのですが「ちょっと焦げ目が
 付いた方がいいですから…。」とちょっと気を遣ってフォローしたのですが、食感
 はサクサクでおいしくいただけました。

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



「大根も同じようにして作るとおいしいですよ。」とお話しすると「あっ、それやってる！大根は火が通りにくいから、私はちょっと湯がいてから作ってるよ！」と皆さんに教えて下さった方もいらっしゃいました。

◎大根の甘酢漬け（かくし味）

前日に作ってお持ちしました。

「これなんとやったの？」と聞かれる方もいらっしゃいましたので「大根半分に対して、かくし味100ccと酢50cc、砂糖大さじ3くらいとだし昆布入れてひと晩漬けたのです。」と説明すると「ああ、ひと晩漬けるのな。」「これもいいごどな。さっぱりして！」と喜んで食べて下さいました。

◎甘酒ゼリー（かくし味）

秋田姫美人は皆さんご存じのようでした。

「アマノ井川店で教えて貰って…。」と小幡谷様から教えていただいて作られた方がお一人いらっしゃいました。

皆さん「これもいいな。」と喜んで食べて下さいました。

◎その他

今回、私は7人を担当させていただきました。味どうらくは皆さん使われているようでしたが、かくし味は、3人の方が「まだ使った事ない。」とおっしゃっておりました。使って下さっている中のお一人は「前に、生姜ご飯テレビでやった事あったしべ？アレ作ってここでみんなに食べさせた事あったの。」と教えて下さいました。その時のメンバーの殆どが、私の班にいらっしゃったようで「ホレ！あの時食べたっただけ？」と話されておりましたが、皆さん「…？…」と言う様子でした。ただ、作り方を伺いますと、私たちの生姜ご飯と同じ作り方でしたので、本当に紹介して下さいただなあと嬉しく思いました。この方からは「白菜500gに対してかくし味100ccと、氷砂糖5個入れて作ればおいしい白菜漬けできるよ。朝漬ければ、晩には食べられるようになるよ。」と教えて下さいました。皆さん「白菜なんぼさ、かくし味なんぼ？」と繰り返し聞かれておりました。かくし味をお使いでない方からは「今日、かくし味買っていかにやばなんにえ！」とか「そこのマックスで売ってらっけ！」などと話されておりました。

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



こちらの皆さんは、ご自分で野菜を作られたり、それを加工されたりと、料理自慢の方が沢山いらっしゃいました。そういうことで、大根の漬物や豆やピーナッツを煮たもの、中には馬肉を煮たものと、これまでにないくらい、料理されたものを持ち合わせておりました。料理講習会で作っていただいた料理の影が薄くなるくらいでしたが、いつもこんな感じと言う事でした。

いつものように、テレビ、ラジオの紹介の他に、マックスバリュ様や道の駅神岡様、ローソン様とのコラボ商品も紹介しました。マックスバリュ様の味どうらくの里弁当は、お二人の方が食べた事があると教えて下さいました。

我が家の人気料理レシピ募集も説明させていただき、用紙も皆さんに差し上げました。お一人がご応募下さいました。

今回も「今日帰ったら、忘れないうちに作って貰おうと思って。社長からのプレゼントです。」とお土産をお持ちしました。皆さんとても喜んで下さり、最高の盛り上がりを見せて下さいました。

お盆前からご予約いただいて、ご担当の清水様とは、メールで何度もやりとりさせて頂いておりました。皆さん積極的に勉強して下さいまして、待ち焦がれている様子が伺えてとても嬉しく思いました。清水様からは、早速お礼のメールが送られてきました。

皆さんに喜んでいただけて、とても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

