

あげあげ通信

Vol.5

松山あげを使用、弁当にも最適

「瀬戸内しょうゆ飯の素」を新発売

週刊愛媛経済レポートに掲載していただきました。



瀬戸内しょうゆ飯の素は2合炊き用。松山あげ15gの小袋付き。炊飯器を使用して作る。作り方は釜の中に米2合とニンジン・ゴボウが入った液体調味料を入れた後、通常の炊飯時に入れる水量の不足分の水を足す。最後に松山あげを入れて炊き、混ぜ合わせると出来上がる。油抜き不要。賞味期限は180日。昆布とかつおでとったこだわりのだし汁に小豆島産本醸造醤油を使用し、野菜の旨味と風味が香るやさしい味わいに仕上げている。「松山あげを入れることで、おいしさがアップする。他の食材を入れてもなじみやすい味にしたので、各地方の食材を加えてアレンジしても楽しめる」という。

炊飯器を使い簡単に調理できるため、「一人暮らしの学生や単身の方でも手軽に食べていただけているので、身体を温める効果や夏バテ解消も期待できる」とす



愛媛新聞に掲載していただきました。

県食材の料理20種

東京 瀬戸内愛媛フェア開催

愛媛や瀬戸内の食材を使ったメニューや郷土料理を集めた「瀬戸内愛媛フェア」が東京都港区の「ホテルインターコンチネンタル 東京ベイ」で開催されている。県産ハモのパイ包みスープなどの20種類の料理のほか、愛媛の地ビールや地酒もそえた。6月30日まで。

愛媛に焦点を当てたのは2回目、ビュッフェ形式のランチやディナーを出す「シェフズ ライブ キッチン」で提供。料理長らが県内を視察・試食して食材を厳選した。



愛媛の食材を使ったメニューが並ぶ 瀬戸内愛媛フェア(コラージュ)

伊予の麦みそを使ったラザニアをはじめ、松山あげの力ナツペヤ、じゃこ天のキッシュなどオリジナルメニューが並び、郷土料理「ふくめん」や、ランチでは八幡浜ちゃんぽん(5月)や今治焼豚玉子飯(6月)もある。料金(平日・大人)は、ランチが3725円、ディナーは5430円(ともに税・サービス料は別。地ビール・地酒は別料金となっている。

リビングおかやまに掲載していただきました。

油抜き不要 サクフワ食感の便利な干油あげ 程野商店「松山あげ」小判3枚入り 150円~160円



日持ちするし、煮物、みそ汁とか、炊き込みご飯の具になって万能なんよ。味がなじむけん、シチューとかカレーにも入れとおみ。お汁に入れたらおだしをよう吸ってじゅわ~となつてさうとうおいしいけん。

愛媛で1世紀を超えて愛されるロングセラー。約3mmにスライスした豆腐をギリギリまで圧縮して水分を除去。菜種油で揚げる製法で、独特のサクフワ食感を実現しています。油抜きは不要。そのまま割って味噌汁に入れるだけ(細切れになっている「きざみ」もあります。)大豆と菜種油が主原料の優しい味わい。賞味期限は常温保存で90日程度。

伊予灘ものがたり

IGONADA MONOGATARI



2019年7月26日 伊予灘ものがたり運行開始5周年

JR四国の観光列車「伊予灘ものがたり」は4つの編があります。松山駅~伊予大洲駅・八幡浜駅の間を走り、伊予灘の穏やかな海の景色、懐かしい田園風景、下灘駅、肱川、大洲城など、どこか懐かしい風景に心が癒されます。各編にて提供される料理は愛媛県産の旬の食材にこだわり、旅の思い出の1ページを彩ります。そして「おもてなし」が素晴らしいです。アテンダントの方々の気遣いや所作も素晴らしいですし、各駅や沿線では地元の方々が手を振り、出迎えてくれます。何回乗っても感動し、心が温かくなります。地域の方の「あたたかさ」にまたふれたくなる、それが伊予灘ものがたりの最大の魅力なのです。5周年を迎えてもなお、多くの人に愛され続けている「伊予灘ものがたり」の魅力は是非体験してみてください。



あげあげ通信 編集部

「松山あげ」を使った自慢のおうちごはんや「松山あげ」に関する、心温まるエピソードを大募集しています。ハガキまたは下記QRコードからご応募ください。

【ハガキの場合】〒791-8036 愛媛県松山市高岡町 285-1

程野商店「あげあげ通信」係



松山あげのレモンパスタ

材料/2人分

- スパゲティ 180g
- レモンの皮(無農薬) 1/2個分
- オリーブオイル 大さじ2
- ツナ缶 1缶(約60g)
- レモン汁 1/4個分
- 松山あげ 20g
- 塩・こしょう 少々
- 粉チーズ 適量

作り方

- 1 たっぷりの沸騰したお湯に塩を入れて麺を茹でる。(表示より1分早く)
- 2 レモンの皮を削る、または皮をむいて刻む。(飾り用に少しとっておく。)
- 3 フライパンにオリーブオイルとレモンの皮を入れて弱火にかける。
- 4 ③が温まったら、ツナ缶、塩・こしょう、レモン汁とパスタの茹で汁を100cc入れる。
- 5 茹で時間1分前にお湯を切ってフライパンのソースと絡めて塩・こしょうで味を整えて器に盛る。
- 6 松山あげを軽くくずしてふりかけ、残しておいたレモンの皮を削りながら上からかける。お好みで粉チーズをかける。

