

あげあげ通信

Vol.8

Topics

第1回

「私の松山あげレシピコンテスト」の料理をご紹介!!

第一回私の松山あげレシピコンテストにたくさんご応募いただきありがとうございました。どのお料理も美味しそうで松山あげを使ったお料理レシピの新たな発見ができました。次回もレシピコンテストを開催したいと思います。皆様今後ともよろしくお願ひいたします。



松山あげ入アサリバター



小松菜と松山あげのおひたし



私の松山あげ
レシピコンテスト
9/1~10/31



松山あげ鶏つくねサンド



松山あげ入キムチ鍋



長芋の松山あげあんかけ

お客様の声

株式会社 稲野商店

松山あげがとても美味しいです。お土産にも喜ばれています。

私は、松山あげ大好きです。食事と一緒に、お酒と一緒に、とても美味しいです。

今後もこのHACCPシステムに沿って安心・安全な製品

提供いたします。

これが証明書!



HACCP
認定取得!

jfsm
JFS-B
JFS-B19000427-00

昨年よりHACCP（JFSF-B規格）を取得いたしました。

HACCPとは、食品の製造や管理の過程における様々な危害要因を分析し、その危害要因を除去、低減するのに特に重要な工程を管理することです。食品安全を確保する手法のことです。より効果的に問題のある製品の出荷を未然に防ぐことが可能となり、問題が発生した場合の原因の追及も行いやすくなります。



土佐流のおもてなしで楽しむ列車旅

令和2年7月運行開始「時代の夜明けのものがたり」

志国土佐 時代の夜明けのものがたりは、JR四国が高知駅 - 須川駅間を土讃線経由で2020年7月4日より運行している観光列車です。伊予灘ものがたり、四国まんなか千年ものがたりに続くJR四国の観光・ものがたり列車の第3弾として2020年7月4日より運行しています。坂本龍馬や中岡慎太郎ら土佐の幕末の志士と偉人を支えた女性が活躍した歴史、四国山地と太平洋に囲まれたスケールの大きな高知の自然、土佐流おもてなしを体感できる列車です。車内では他のものがたり列車と同様に、地元食材を使用した食事の提供、専属アテンダントや沿線住民によるおもてなしを受けられるほか、特定日のみ高知の高校生や大学生等による沿線ガイドや車内販売も行われています。

今ならGo To トラベルキャンペーンを利用したお得な割引ツアーもありますので、チェックしてみてください!

志国土佐 時代の夜明けのものがたり
<https://www.jr-shikoku.co.jp/yoakenomonogatari/>



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



⑥松山あげの簡単ホワイトシチュー



材 料

- | | |
|-------------------|---------------|
| ● 鶏もも肉 1枚(200g程度) | ● バター 30g |
| ● じゃがいも 小2個 | ● 薄力粉 30g |
| ● 玉ねぎ 1/2個 | ● 牛乳 300cc |
| ● にんじん 1/2本 | ● 生クリーム 100cc |
| ● ブロッコリー 1/4房 | ● 塩・こしょう 少々 |
| ● 水 200cc | ● オイスター少々 |
| ● ブイヨン 2個 | |
| ● 松山あげ 2枚 | |
| ● 塩・こしょう 少々 | |
| ● 油 大さじ1 | |

作 り 方

- にんじんは乱切り、玉ねぎはスライス、じゃがいもはひと口大に切り、水にさらします。
- ブロッコリーは小房に分けて湯がいておく。
- 鶏肉はひと口大に切って塩・こしょうをしておく。
- 鍋にサラダ油を熱し、鶏肉の両面を焼く。
- 鶏肉の色が変わったら、じゃがいも、にんじんを加えて炒める。
- 水と松山あげ、ブイヨンを加えて野菜に火が通るまでアツを取りながら煮る。

(ホワイトソース作り)

- 鍋にバターを溶かしスライスした玉ねぎを加えて炒めたら小麦粉を少しずつ加えて粉っぽさがなくなるまで炒める。(弱火)
- 火を止めて牛乳を数回に分けて加えてしつかりと混ぜて塩・こしょうを加え再び弱火にかけて3~4分まかせながらろろみをつける。
- 最後に生クリームを加えて一煮立ちさせる。
- ①③の鍋にホワイトソースを加えてしっかり混ぜたら一煮立ちさせ、茹でたブロッコリーを加える。

