

もっと教えて!

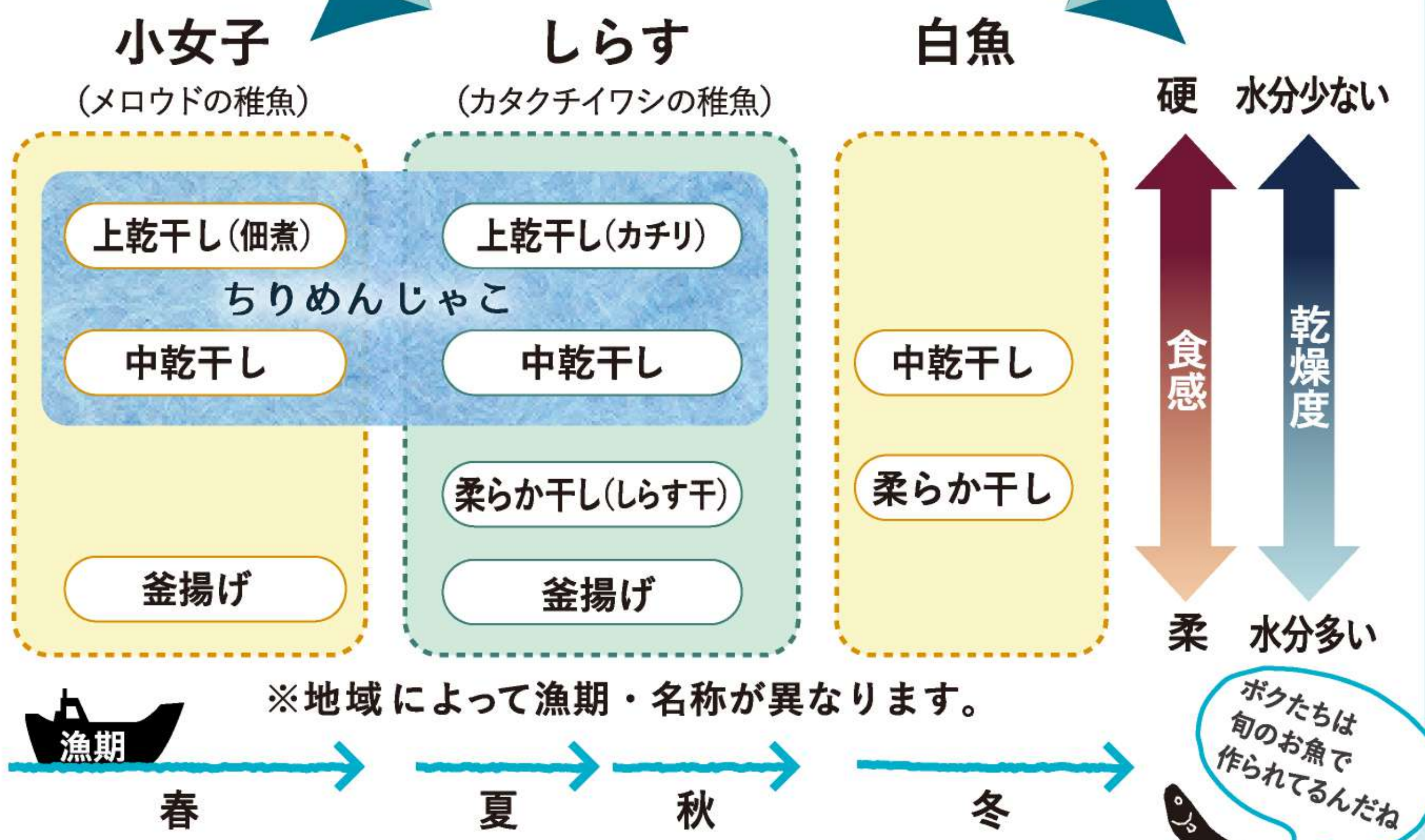


私たちが食べてる
ちりめんのコト

「ちりめんじゃこ」とは、イワシ類の稚魚を塩ゆでした後、干したものです。成長期の子供に欠かせないカルシウム、たんぱく質、DHA、EPAが豊富に含まれています。



鈴栄のちりめんたち



ちりめんQ&A

保存 食べきれなかったらどうしたらいいの?
◎冷凍保存が最適!
保存料不使用のため、小分けにして空気を抜き、すぐに冷凍保存してください。

解凍 美味しく食べれる解凍方法は?
◎冷蔵庫内解凍を!
一晩(約8~12時間)冷蔵庫に移して庫内解凍してください。

それぞれの稚魚が大きくなったらどうなるの?

小女子 メロウド 20cm以上
地方によって呼び名が違う。
兵庫:イカナゴ・フルセ
北海道:オオナゴ

しらす カタクチイワシ 10cm
下あごだけ動くのでこの名前がついた。

白魚 白魚 10cm
旬は冬だが年中美味しいお魚。

おもてなしレシビ

生麩の揚げ出し
みぞれねぎじゃこのせ

感動の味!
のせるだけで



カンタン!
基本の
ねぎじゃこ



材料

- ・ねぎじゃこ(20g)
- ・生麩(約200g)
- ・片栗粉(約大さじ4)
- ・揚げ油(適量)
- ・大根おろし(100g)
- ・糸削り節(1/2カップ)
- ・出汁割り醤油(醤油と同量の出汁で割る)

作り方

- ① 生麩をカットし片栗粉をまぶしてサッと油で揚げる。
- ② 大根おろし、ねぎじゃこ、糸削り節のをせ、出汁割り醤油をかける。

を混ぜるだけ。ご飯や豆腐にのせて召しあがれ♪



かわまちてらす 関上店

宮城県名取市関上1丁目1-2 かわまちてらす関上内

●営業時間 平日 10:00~17:00
日曜・祝祭日 9:00~17:00 ※火曜定休

●TEL 022-748-4301

●FAX 022-748-4303



鈴栄商店 原町事務所

福島県南相馬市原町区北原字岩見堀子 181-11

●TEL・FAX 0244-32-1186

ぎょうしょうずえい 検索



全魚匠 鈴栄

明治二十九年創業