



安心工房 調理スタッフの便利



今月のお惣菜ご紹介

★☆☆ ランチやおやつにも！焼きおにぎり ☆☆☆



おにぎり食べたいな

手で食べられるので子供からお年寄りまでみんな大好き。お弁当や携帯食だけではなく日々の食生活でも人気です。なつかしい「焼きおにぎり」にこだわりました。

おすすめ！

- ①味噌バター
- ②小えび

私たちのオリジナルおにぎりの完成に向けて何度も試作を繰り返しています。



今回は調味液と一緒に炊き上げます
さっくりと混ぜ合わせて



食べやすい大きさも大切なポイント
他社製品も参考にし量目をチェック



味付けを分けて各自が量目を見ながら握りの具合も確認・・・



ベストな焼き加減をチェックします
焼きおにぎりの出来具合を左右するだけに試作の要になります



一度焼いたおにぎりに優しく味を付けます



大きさは？握り加減は？見栄えは？
納得いくまで意見交換

★☆☆ ふるさと料理の決定版 ☆☆☆ ★☆☆ 干しわらびの煮物 ☆☆☆



お盆やお正月にふるさと料理としてよく登場するお料理です



塩漬けにしてから何度も揉みながら干したわらび

3日以上かけて柔らかくなる迄戻します



1本1本揃えて並べます

わらび、人参、舞茸等具材を切り揃えます



落とし蓋をしてコトコト。火を止め味を含ませ再加熱。

汁が少なくなったら返しながらかき混ぜます



出来上がりです

スタッフコメント

何度も試作を繰り返し、スタッフの気持ちも盛り上がってきた冷凍ごはんシリーズ。自慢の【山形県産無農薬うるち米】を使用したごはんの数々。今準備を進めているシーフードピラフや焼きおにぎりも全て一粒一粒がしっかりしていて崩れていないこだわりのお米を使用して作ります。御注文をお待ちしております。(五十嵐)



はなばあちゃんに教えてもらった「味噌まめ」が「人気お惣菜」の仲間入り。山形県産の秘伝豆、油は天童産の米油など素材にもこだわりました。ソリソリ感を出すため低温でじっくり揚げました。素朴な味で、忘れかけていたどこか懐かしい味です。ぜひご賞味ください。(瀬野)

