

下



やました

Information

2018. 03

No. 04



北海道産ヒラツメガニ使用

かにこの チャウダー & パスタソース



今年も新製品が目白押しな弊社ですが、まず新年明けてからの先鋒として、お手軽力ンタンなパウチのシリーズに、新たな仲間が加わりました。



→【かにのチャウダー&パスタソース】です。

チャウダーといえば、帆立のチャウダーも弊社の定番となりましたが、そもそもチャウダーとシチュードの違いってご存知ですか？

実は、チャウダーは「スープ」、シチュードは「煮込み料理」に

分類されるんです。

煮込む時間も違うので、トロミの加減も違ってきます。チャウダーは具材を入れてからの煮込み時間が少ないので、サラっとしています。

新作の【かにのチャウダー&パスタソース】ですが、パウチをお湯で温めてそのまま召し上がるチャウダーとして、茹でたパスタにかけてソースとしても、楽しめます。サラつとしていますが、蟹の出汁が濃厚なので、物足り無さを感じずに召し上がつていただける事かと思います。

呼ばれています。

この蟹・ワタリガニ科といふ事で解るように、元々は食べる所の少ない蟹なんですが：お出汁に使うとすっごく美味しいんですよ！

普段は焼き物をする平鍋に

ヒラツメカニって、馴染みの無い名前ですよね？

ヒラツメカニ＝平爪蟹。ワ



これでもか！と沢山入れて、沸騰させない温度を保ちながら加熱。付きつ切りで丁寧にアクを取るので、やはり手間暇はかかります。でも、丁寧にアクを取った結果、雑味の無い美味しいお出汁に仕上がります。



弊社の職人さんによる、丁寧な作業で作られた濃厚な蟹出汁。そのお出汁をふんだんに使用し、沢山の野菜と、ズワイガニの肩肉を

まだまだ不安定なお天気が続くこの季節、外食も良いけれど、外には出たくないですよね。そんな時は是非、弊社のパウチシリーズを常備して、簡単に夕飯の支度を済ませてしまいましょう！

ホッとひと息ついて、心も体もリラックスして、本格的な春を迎えましょうね。

まだまだ不安定なお天気が続くこの季節、外食も良いけれど、外には出たくないですよね。そんな時は是非、弊社のパウチシリーズを常備して、簡単に夕飯の支度を済ませてしまいましょう。

具に使った贅沢なお味です。パスタソースとして召し上がる際に、粗挽きの黒コシヨウを振りかけると、お皿の中でコントラストが引き締まり、味も締まります。

炊き込みごはんの素 かき・たこ・ほたて

お手軽パウチシリーズ



寿都の事

今年の冬は日本列島大寒波に見舞われ、各地がとつてもしばれましたよね。北海道では例年のごとく冬の低気圧による陸・空・海の便が完全ストップで吹雪で時化るといった冬将軍が大暴れの2月でした。気がつけば3月、さすがに雪かきや吹雪の心配はなくなりましたが、やっぱり朝晩寒くなりましたが、やつぱり週末の温泉がやめられない楽しみです。

雪が溶け始めるともう小女子の様子が気になります。「今年はどうか」と誰か一人口にすると「だよね」と微妙な季節なのでした。

岩内の事

記憶も吹っ飛ぶ年末も乗り越え、気づけばもう3月末。まだまだ雪は降るけれど、春まであとひと踏ん張りという時期になりました。自分の誕生日前日に、家族から風邪をプレゼントされ、誕生日当日は熱に魔され、唸りながらも布団の住人で終わりつつも、何とか復活。健康は大事だと改めて思い知りました。

事もあり、あちこちの店頭で桜のデコレーションを見かけますが、北海道の桜は5月が満開；梅・桃・桜がほぼ同時に咲く土地柄、咲いているピンクがどの花やら悩む事屡々。



北海道寿都町 山下水産

やました

〒048-0404
北海道寿都郡
寿都町字大磯町 75 番地
TEL 0120-117-136

インターネット店舗 HP

<http://www.yamashitasuisan.com/>



<https://twitter.com/suttuyamashita>

今日あった事、季節のお薦め旬の商品や新商品をいち早く。
また各店舗のイベントなど呟いております。