

おでんを美味しく作るコツ

海鮮塩おでん

北海道利尻産の極上昆布でとる出汁に、沖縄の天然塩「ぬちまーす」でわずかに味付けした、シンプルな極みをゆくつゆ。練り物本来の美味しさをご堪能ください。

【材料】

- ① 特選ちくわ 2本 ② 帆立ちくわ 2本
- ③ 蒲の穂（青のり） 2本 ④ かに爪新上 2個
- ⑤ 蒲鉾薄造 10枚 ⑥ 半月 2個
- ⑦ 特製おでんつゆ（追加分） 1袋
特製調理済みおでん 2袋
（⑧ 厚切大根、⑨ 結び白滝、⑩ 特製おでんつゆ）
- ⑪ ぬちまーす 2袋 ⑫ 梅干 4個
- ⑬ 利尻昆布 1枚 ⑭ ゆずこしょう 1個

※蒲の穂は竹串から抜いてください。

（竹串を抜きにくい際は、電子レンジで数秒ほど温め、ひねりながら竹串を抜いてください。）

※特製おでんつゆ（追加分）は、お好みに応じて適宜調理中に足してください。



お店の出来立ての味をそのままに。

つゆごとパック

「でんでん」のつゆごとパックは、レトルトではありません。でんでんで調理した出来立てのおでんをつゆごとパックしています。レトルトのおでんとは全く違う専門店の美味しさをどうぞ実感してください。

レトルトパックを開けた際に、特有の臭いを感じたことはありませんか？レトルトは約120度の高温で殺菌・調理を長い時間行うためレトルト臭（レトルト焼）が発生する他、具材の美味しさが出汁に抜け出したり、食感の変化などが起こります。



心得1. 初めから終わりまで鍋を沸騰させない!

心得2. 鍋にフタをしない!

心得3. 表面に出た具材に出汁をかけ続ける!

心得4. 練り物の油抜きはしない!

～そのまま食べても美味しい練り物なので油ぬきは不要です。旨味が広がり格別の味わいに仕上がります～

心得5. 練り物は煮すぎない!

【作り方】

1 特選ちくわ、帆立ちくわ、蒲の穂（青のり）を薄く切ります。鍋に利尻昆布を敷き、特製おでんつゆ、厚切大根、結び白滝を鍋に移し、湯気が出るくらいまで強火にかけます。

鍋に移す時、先に厚切大根、結び白滝を菜箸などを使って鍋に移してからつゆを鍋に流し込んでいただければ、つゆが飛び散らなくて済みます。

2 湯気が出てきたら、火を弱め中心火弱で約15分コトコト煮ます。

※表面に出た具材につゆをかけるのがコツ。驚くほど出来栄が違いますよ!
※鍋に落ち蓋をするように、クッキングペーパーを上からかぶせ、つゆが浸みるようにすれば、常につゆをかける必要がなくなります。

3 半月はお好みの大きさに切り、かに爪新上と一緒に約5分煮込み、梅干を入れます。お好みに応じて、ぬちまーすを入れて塩加減を調節してください。蒲鉾薄造と、薄く切った特選ちくわ、帆立ちくわ、蒲の穂（青のり）をしゃぶしゃぶの様にしてお召し上がりください。

※お好みでゆずこしょうを添えてお召し上がりください。
※梅干をほぐし、少し添えてお召し上がりになりますと、程良い酸味が美味しさを引き立てます。

◆最後の締め◆

おでんの具を食べ終わりましたらご飯を入れ溶き卵をまんべんなく流し入れ、仕上げに刻みねぎをのせれば雑炊の出来上がりです。



※写真はイメージです。