

阿波ふうどセット第2弾

『食卓のセンター狙ってます!セット』



その美味さ、主役級!

【セット内容】

- ・和田島ちりめん ×2
- ・まるごとイカロケット ×1
- ・瑠璃の風 すじ青のり ×1
- ・珍味かまぼこ (あわび・うに) ×2
- ・NARUTO WAKAME JAPAN ×2
- ・鳴門金時ディップ ×1
- ・なると金時 ×3
- ・すだち (3個入り) ×2

前回、徳島の夏の味覚を詰め合わせて販売した『阿波ふうどセット』。お蔭様で早々に完売の人気商品になりました。

そして今回はお待ちかねの、阿波ふうどセット第2弾!

今回のセットは、一見食卓の脇役のように思われがちですが実は主役級の実力を秘めている徳島の味覚を集めました。

これが今回の食卓のセンター候補たち。豊かな海と緑ふかい山、肥沃な土に恵まれた徳島の味覚がずらり。

どれもこれも、料理の脇役としても優秀な存在ですが、十分に主役を張れるだけのポテンシャルを持っています。

※商品は冷暗所または冷蔵庫で保管下さい。また開封後は、お早めにお召し上がり下さい。 ©阿波ふうどEC活用事業事務局

阿波ふうどセット第2弾

『食卓のセンター狙ってます!セット』のご紹介



とこ丸水産の 和田島ちりめん

徳島県小松島市にある和田島町は、全国でも有数の“ちりめんじゃこ”の産地。和田島ちりめんは、紀伊水道で獲れたイワシ類の稚魚をボイルした後天日干ししたものです。栄養価が高い和田島ちりめんは、徳島名産のすだちとの相性も抜群。徳島県民は当然すだちを搾っていただきます。見た目の細かきから食卓の脇役に見られがちですが、ご飯に山盛りぶっかけて醤油とすだちをかければ、それだけで徳島の絶品漁師メシの出来上がりです。その他、パスタやピザの具材に使っても美味しいですよ!

瑠璃の風 すじ青のり

実は徳島はすじ青のりの日本一の産地。徳島の一般河川『吉野川』の河口付近で養殖されている青のりは、他の場所ではなかなか育たない希少品です。すじ青のりは風味が命。『瑠璃の風』は小分けにパックされているので、使う度に新鮮で豊かな香りが漂います。磯辺揚げにすれば、それはもう青のりの風味が主役の味わい!他にも、お吸い物、和風パスタなど、様々な料理で徳島産すじ青のりの実力を試してみてください。



うずしお食品の NARUTO WAKAME JAPAN

徳島の北部にあるもう一つの漁師町『鳴門』では、ワカメが名産です。鳴門海峡の渦潮に象徴されるように、鳴門の海は海流が激しく、そこで採られたワカメは肉厚で歯ごたえのあるシャキシャキ食感に育ちます。NARUTO WAKAME JAPANはそんな鳴門ワカメを湯通しして、鳴門の塩で塩蔵した商品。パッケージ裏にはオムレツやペペロンチーノなど、ワカメを使った様々なレシピが紹介されているので、いろいろ試してみましょう!塩蔵とは思えないワカメのシャキシャキ感にきっと驚かれるはずですよ!

徳島県産のすだち

前回はセットに含まれていた『すだち』!そう、これがないと徳島のセットとは言えません!和田島ちりめんはもちろん、珍味かまぼこやワカメなど、今回のどの商品にも相性はぴったりです。『〇〇×すだち』で食卓のセンターになること間違いなしですので、いろいろな組み合わせを試してみてくださいね。



泉源のまるごとイカロケット

続いてはなかなかインパクトのあるネーミングのこちら。その名の通り、イカを丸ごと一杯使った商品です。使用するのは徳島県産のスルメイカ。中にはスルメイカとの相性の良いチーズが巻き込んであります。輪切りにスライスすれば、それだけでメイン料理の完成です!ケツ部分もそのまま食べても美味しいですが、刻んでチャーハンなどの炒めものの具材にしてもGOOD!



にいや蒲鉾店の 珍味かまぼこ

にいや蒲鉾店は徳島県南部の漁師町にある人気の蒲鉾屋さん。太平洋の美しい海で獲れた様々な海鮮を使った加工品が人気です。中でも、アワビ・ウニ・カニ・かずのこ・エビの切り身を贅沢に使った『珍味かまぼこ』は食卓のセンターを張れる逸材。今回はその中から、アワビとウニをチョイスしました。

JA里浦の鳴門金時里むすめ

火を通すと黄金色に輝くサツマイモ『なると金時』は徳島を代表する農産物のひとつ。海のミネラルをたっぷりと含んだ砂地で育てられるなると金時は、糖度が高く、栗のようにホクホクとした食感が特徴のブランドサツマイモです。



T's tableの 鳴門金時ディップ

そんななると金時を使ったディップも今回のセット商品のひとつです。なると金時をじっくりじっくりと焼き上げることによって甘みを引き出し、皮まで丸ごと使ったディップになっています。とびきりの甘みに皮の焼き目の香ばしさも加わった、マイルドな味わいです。シンプルに野菜スティックでディップしたり、サンドウィッチのソースとしてもどうぞ。食パンに塗るだけでも美味しいですよ!