

11月
NOVEMBER

今月のお薦め！ かまぼこ

エアークリーム☆笹かまポート



レシピ提供：森永乳業株式会社

笹かまぼこをポートに見立てた簡単おつまみ。
ふわふわでコクのあるチーズクリームに
明太子や海苔のつくだ煮の塩気が絶妙！
見た目も楽しくおもてなしにおすすめです！

材料
2種
(各4本分)

フィラテルフィアクリームチーズ	50g
森永フレッシュ 純乳脂肪	100ml
笹かまぼこ	8枚
辛子明太子	20g
海苔のつくだ煮	20g

作り方

- 室温に戻したクリームチーズと7分立てにした森永フレッシュ純乳脂肪をよく混ぜ合わせて、口金つけた絞り袋に入れる。
- 明太子の薄皮を取る。
- 笹かまぼこに明太子または海苔のつくだ煮をそれぞれ4枚ずつ塗り、上に①を絞る。



毎月第3水曜日は
みやぎ
水産の日
宮城の水産物も食べよう！

宮城県は日本有数のかまぼこの生産地です。
かまぼこは地域色の強い食材であり、
仙台名物の「笹かまぼこ」は、タマヤグチ、キチジ等を原料に、
笹の葉のような形に作られているのが特徴です。
県内では「揚げかまぼこ」も特産です。
タンパク質が豊富で、消化も良いかまぼこを、
温かいおでんやトッピングを加えて、美味しく楽しんでください。



第
40
回

全国豊かな海づくり大会

よみがえる 豊かな海を 輝く未来へ ～食材王国みやぎ大会～