

シンプルだからアレンジ自在

ひと手間、ふた手間の愛情で

おいしいさ倍増

110年培った技術でおいしさを届ける 広島発・堂本食品株式会社

創業は、大正3年(1914)。広島県廿日市町で堂本格一(かくいち)氏が佃煮や漬物を製造し、リヤカーで行商したのが始まりです。永年培ってきた品質重視の技術とチャレンジ精神あふれる社風を強みに、1998年に世界初となる「皮むき甘栗」を開発しヒットさせます。企業理念は「つよく やさしく おもしろく」。時代のニーズを捉え、惣菜やレトルト食品などのラインナップを広げています。

「食は命」という考えのもと、関わるすべての人を笑顔にする価値ある商品づくりでさらなる100年をめざします。

手軽に もう一品

「酢の物ベース」の特長

- “つるっ”と食べやすい酢の物のどごしがよい緑豆春雨・にんじん・きくらげが入っています。
- 野菜などお好みの具材を加えて、簡単に手料理ができます
- 酸味と甘みのバランスを調整するため「りんご酢」を加え、まろやかに仕上げました
- 保存技術の向上により、賞味期限は冷蔵で120日と長持ち!



●表紙のレシピ●
飾り
いなり寿司

ごはん混ぜるだけで、すし飯が出来る。好きな具材をのせて楽しもう!

材料 (いなり寿司8個分)

- 酢の物ベース……1袋
- 温かいごはん(1合分)……300g
- 煎りごま……大さじ1
- 味付いなりあげ……8枚
- 《飾り》
- お好きな具材……適量

作り方

- 1 酢の物ベースを具材と汁に分け、具材をざっくりと刻む(汁は捨てない)
- 2 ボウルに温かいごはん、1の酢の物ベースの具材と汁、煎りごまを入れ混ぜる。
- 3 2を味付いなりあげに詰め、お好きな具材のせて飾る。

<メモ>

- ご飯に酢の物ベースを混ぜた時、水分が多いように思いますが、直ぐにご飯が汁気を吸ってしまいます。
- 味付いなりあげが無い時は、ちらし寿司としても楽しめます。



広島県

広島市

パル・よど 開発商品

ほんの少しの手間と工夫で“わが家の一品”ができる—と人気の堂本食品の「酢の物ベース」。発売から30年のロングセラーが、3月よりおおさかパルコープ・よどがわ市民生協の開発商品としてリニューアルしました。具材はそのまま、お酢に「りんご酢」をプラス!

お子さんや酸っぱいのが苦手という人にも食べやすく、まろやかな味わいになりました。



ご存知ですか? このひと手間で、ぷりぷりの食感に

「酢の物ベース」は、冷蔵でお届けできる生協ならではの商品です。一度事前に「湯せん」することをお試し下さい。春雨の“でんぷん質”が冷蔵で少し硬くなっているため、そのまま食べるのと「湯せん」するのではまったく食感が違います。学習会の食べ比べでは、「これって同じ商品!?!」とおどろかれるほどです。

1

本品を袋のままお湯に入れ、約3分沸とうさせて温める。



2

すぐに袋のまま冷水で冷やす。



商品パッケージの裏面に載っているよ!

ご愛用の声 ありがとうございます!

ありがたいことに、組合員さんからのアレンジレシピがたくさん寄せられ、楽しみ方も年を重ねるごとに増えています。酢の物として和えるだけでなく、あったかお鍋の「味変」にもご活用ください!!

堂本食品株式会社 山本 英樹さん

