

カネクの「シャキシャキ しょうが」を使ったお料理を是非お試しください。



### 揚げ出し豆腐”シャキシャキしょうが”のせ

(材料: 2人分)

豆腐(絹) 1/2丁 ししとう6本  
 かけだし(だし1/2カップ、みりん小さじ1、うす口しょうゆ小さじ2)  
 シャキシャキしょうが(仕上げに)好みの量  
 片栗粉、揚げ油 適量

(作り方)

①豆腐は4等分にきり、ペーパーなどで押さえるようにして水気をふく。全体に片栗粉をまぶし、余分な粉は払い落とす。  
 ②揚げ油をやや高めの中温(180°)に熱し、①を入れて表面がカリッとすると揚げる。ししとうは2〜3箇所穴を開けてから、色よく揚げる。  
 ③器に盛り、かけだし(あわせてひと煮立ちさせておく)をかける。シャキシャキしょうがのをのせる。



### ミニトマトの”シャキシャキしょうが”マリネ

(材料: つくりやすい分量・4人分)

ミニトマト1パック  
 マリネ液  
 (シャキシャキしょうが大さじ2、レモン汁大さじ1)

(作り方)

①ミニトマトはヘタを取り、爪楊枝で1〜2箇所穴をあける。  
 ②鍋にお湯を沸かし①を入れて、10〜15秒したら素早く冷水に取り出す。皮をむき、水気を拭く。  
 ③ボウルにマリネ液の材料を入れ混ぜ合わせ、②を加え優しく混ぜ、冷蔵庫で冷やす。  
 \*すぐでも食べられるが、4〜5時間置くと味がなじんで美味しくなる。



### 豚肉とごぼうの”シャキシャキしょうが”混ぜご飯

(材料: 2〜3人分)

豚切り落とし肉120g ごぼう1/2本  
 A(シャキシャキしょうが大さじ2、水大さじ2、しょうゆ大さじ1と1/2、みりん大さじ1と1/2)  
 ごま油小さじ2、ご飯(炊きたて)2合分、みつ葉3〜4本  
 シャキシャキしょうが(仕上げに)好みの量

(作り方)

①豚肉は小さめの食べやすい大きさに切る。  
 ②ごぼうはささがきにしてさっと水に浸けてアクを除き、水気を切っておく。  
 ③フライパンにごま油を熱し①を炒め、色が変わったら②を加えしんなりするまで炒める。Aを加え、汁気がほとんどなくなるまで煮る。  
 ④ご飯に③をさっくりと混ぜる。味をみて、物足りなければシャキシャキしょうがを加え調整する。仕上げにみつ葉(2cm幅に切る)を加え軽く混ぜる。  
 \*混ぜご飯にすると、炊き込みご飯より、具に味がしっかり染みてメリハリのある味になります。しょうがの風味でさっぱりいただけます。

### シャキシャキ しょうが 300g

#### 刻んだしょうがの食感が絶妙な味わい



第20回  
 業務用加工食品ヒット賞  
 受賞



[特長]

国産のしょうがを粗く刻み、ジュレタイプのドレッシングと鷹の爪(国産)を加えた新しいタイプの商品です。しょうがのシャキシャキとした食感に鷹の爪が加わり、風味や彩りを演出します。

[用途]

定番のお料理にひと工夫。オリジナル料理の隠し味にも最適。

商品コード No.1565  
 入り数 24本入  
 賞味期限 365日  
 商品分類 冷凍  
 JANコード 4972080015655



まごころ、きかせる

**カネク**