

和食部門

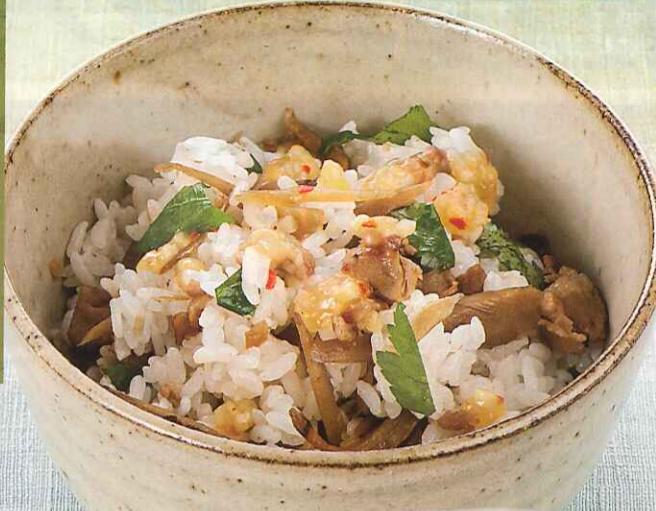
カネク

シャキシャキしようが

手羽先のグリル
シャキシャキしようがのせ

①ポリ袋に手羽先、「シャキシャキしようが」、醤油、酒、ごま油を入れ、軽く揉んで全体をなじませ、冷蔵庫に1時間以上入れる②①の水気を軽く拭き取り、サラダ油で両面を焼く③器に盛り付け、「シャキシャキしようが」をのせる。

味付け、たれにフルで大活躍

豚肉ごぼうの
シャキシャキしようが混ぜご飯

①ごま油で豚肉とささがきゴボウを炒める②「シャキシャキしようが」、水、醤油、みりん、ごま油を加えて、汁気がなくなるまで煮る③炊き立ての白飯に②をざっくりと混ぜる④「シャキシャキしようが」で味を調整し、三つ葉をのせる。

小気味よい食感と風味をプラス

肉団子と春雨のスープ
シャキシャキしようが風味

①豚ひき肉、「シャキシャキしようが」、酒、長ネギ、片栗粉を混ぜて肉団子を作る②鶏がらスープ、水、醤油、塩を煮立てて①を落とし入れ、再び煮立ったら火を弱めて数分煮る③春雨、野菜類を加える④器に盛り付け「シャキシャキしようが」をのせる。

トッピングしやすいジュレタイプ

揚げ出し豆腐
シャキシャキしようがのせ

のせるだけで定番メニューが進化

①だし汁、みりん、薄口醤油を一煮立ちさせて、かけだしを作る②絹ごし豆腐は4等分に切って水気を拭き、片栗粉をまぶして中温の油で揚げる③ジットウは数か所穴を開けてから揚げる④器に盛り、①をかけ「シャキシャキしようが」をのせる。

のこれから支持を現在も拡大している。この食感へこのだわりとネーミングが市場に浸透したため、同社は「シャキシャキ」のシリーズ化を検討してきた。この結果、長年の開発期間を経て「シャキシャキしようが」が誕生した。同社は加工ワサビを主体として事業を拡大してきたが、鮮魚関連(ショウガやニンニクなど和風香辛料)として、また近年、体を温めることで事業領域の拡大を目指す。ショウガのダイスカッ

規格=300g

カネクの「シャキシャキしようが」は国産のショウガを粗く刻み、ジュレタイプのドレッシングと国産の鷹の爪を加えたこれまでにないタイ



粗く刻んだしようがの“シャキシャキ”とした食感。

風味と彩りに鷹の爪をえた新しい味わいです。

トの大さや彩りの良さなどで研究を重ね、ジュレドレッシングタイプの商品にたどり着いた。今回の商品はこれまでにないタイプのものとして、展示会などの評判も高く、「カネクは面白い商品を作る」と老舗の加工ワサビメーカーながら新たな評価を得

わさび、しょうが、ゆずなど
カネク商品を使ったレシピを紹介しています。<http://www.kaneku-wasabi.co.jp/>

シャキシャキ ショウガ

元カネク株式会社

本社・工場 TEL.0428-22-2141(代)
大阪支店 TEL.06-6531-4332名古屋支店 TEL.052-325-8282
福岡支店 TEL.092-436-3577札幌支店 TEL.011-661-3461
仙台支店 TEL.022-743-4215