



# 千葉県水産加工業協同組合連合会

## 地消コーナー



次ページにはメーカーからのパンフレットがございます。  
来年度はぜひお立ち寄りください。

## 房州産花かつお 500g



江戸時代に土佐の与市により「節」の加工技術が伝えられて以来の歴史と伝統があります。

主に勝浦漁港に水揚げされる、刺身で食べられるような生鮮カツオを原料とすることで、旨味をより引き出し、風味良く仕上げています。

だしの他、おひたしや冷奴、お好み焼き等にもお使いいただけます。

和の料理を際立たせる花かつおの味をご賞味下さい。

### 【だしのとり方】

1. 水1ℓ（カップ5杯）を沸騰させます。
2. 沸騰させたお湯に花かつお30gを入れ、中火2～3分煮だします。
3. 花かつおをふきん等でこすか、またはすくい取ります。

### 栄養成分表示（100gあたり）推定値

熱 寮	356kcal
タンパク質	77.1 g
脂 質	2.9 g
炭水化物	0.8 g
食塩相当量	0.3 g



花かつお 500g

千葉県水産加工業協同組合連合会

## 房州ひじき 100 g 1 kg

「採ってすぐ蒸す」春の大潮の日に刈り取ってすぐ蒸す加工法は、永く引き継がれてきた房総独自の伝統方法です。水に戻した時のふっくら柔らかいと評される房州ひじきは、鮮度と旨味を凝縮させるこの製法によるものです。



煮つけ 豆腐の白和え ま  
ぜごはんなど和・洋・中華 と  
様々な食材と組み合わせて楽  
しめます。



### ひじきの保存方法

湿気の少ない場所に保管してください。保存中に表面が白っぽくなる場合がありますが、これは海藻の旨味成分のマンニットが浮き上がったものなので、心配ありません。



千葉県水産加工業協同組合連合会