

ジャズバンド部「クリスマスコンサート」協賛 宮城県物産販売

12月22日（土）14：00～ ホール入り口にて



金比羅丸「外洋わかめ」 50g入り 200円

1 食べる量だけカットして、流水で表面の塩を落とします。（戻すと2倍以上増えますので、量を考えながらカットして下さい。）

2 真水に、3～5分浸します。時間が長いほど柔らかくなるので、少しずつ食べながら戻すのがおススメです。（長時間、水につけますと食物繊維が溶け出し、食感も悪くなります。）

3 軽く絞るように、水をきり完了です。

金比羅丸外洋わかめ1等品の戻し方です。

今年の夏休みに訪問したとき、震災の体験や今後のことを詳しくお話していただきました。



高政「あげかまぼこ」1個100円

味は、すり身のみのでプレーンと、貝柱入り、えび入り、五目入りの全部で4種類。

交流している、宮城水産高校の生徒が実習でお世話になったり、卒業後の就職先となっている会社の製品です。水産加工は地場産業として今後も地域の活性化に不可欠です。震災では海岸近くに加工工場があり、大きな被害を受けましたが、いち早く再開してがんばっている会社です。

