

ほたて屋だいいい
AOMORI JAPAN



令和6年度
青森県特産品コンクール
青森県知事賞
受賞

令和6年度
優良ふると食品中央コンクール
新製品開発部門
農林水産省大臣官房長賞
受賞

青森の郷土料理

青森県陸奥湾産ほたて貝「うま蒸しベビー」使用

写真はイメージです。
貝のお皿は入っておりません。
ほたての大きさにより個数は異なります。

ほたて貝焼きみそ

ホタテの貝殻を鍋代わりにした「津軽味噌」仕立ての卵とじ料理です。

卵を入れて、レンジで簡単!



100g × 1個入
(1~2人前) **要冷凍**



調理方法

①袋からカップを取り出し、フタを外します。
※フタは電子レンジに対応していません。



②カップをそのままレンジに入れ、
解凍します。★600w 2分



③レンジから取り出し、溶き卵(1個)を
加え混ぜ合わせます。



④再びレンジに入れ、加熱して
出来上がり! ★600w 1分半



※加熱時間は調整してください。



動画はこちら!

懐しの「煮干し出汁」

煮干し
出汁

一度食べたらくせになる、
懐しの「煮干し出汁」。
青森の郷土料理ならではの
独特の風味と味わいを
ぜひお楽しみください。

和の伝統「かつお出汁」

かつお
出汁

青森の郷土料理
「ほたて貝焼きみそ」を
日本を代表する出汁
「鰹節」でアレンジしました。

陸奥湾産ほたて貝



津軽味噌



煮干し



陸奥湾産ほたて貝



津軽味噌



かつおぶし

