

11月15日 かまぼこの日

かまぼこが日本の文献に初めて登場したのが1115年ということと、11月15日は七五三で紅白の蒲鉾をお祝いに用意する地方があることから、日本かまぼこ協会が1983年（昭和58年）に制定。

当社取扱商品のご紹介



スクール系かまぼこ（ほぐし）

たらしり身の素朴な旨みとソフトな食感が特徴の蒲鉾です。
繊維状に切れ目が入っているので、ほぐれ易くなっております。
アレルギー特定原材料等28品目すべてを使用しない製品です。

かまぼこを使ったレシピ 冬瓜とあさりのスープ



献立栄養価（1人分）

エネルギー(kcal)	35	亜鉛(mg)	0.2
たんぱく質(g)	3.6	ビタミンA(μgRE)	75
脂質(g)	0.7	ビタミンB1(mg)	0.04
ナトリウム(mg)	354	ビタミンB2(mg)	0.11
カルシウム(mg)	19	ビタミンC(mg)	13
鉄(mg)	1.2	食物繊維(g)	1.3
マグネシウム(mg)	18	食塩相当量(g)	0.9

材料（1人分）

- [SNF おいしいあさり（10g）](#)
- [スクール系かまぼこ（ほぐし）（10g）](#)
- 冬瓜（30g）
- にんじん（10g）
- 白ネギ（5g）
- 乾燥しいたけスライス（1g）
- 鶏ガラスープ（150cc）
- 塩（0.2g）
- 薄口醤油（1g）

（※青色文字の材料は弊社取扱商品です。）

つくり方

- ①下準備をする。
 - 乾燥しいたけは水にもどしておく。（戻し汁も使用する）
 - おいしいあさり（汁も使用）、スクール系かまぼこは流水解凍しておく。
- ②鍋に鶏ガラスープを入れ火にかける。
- ③食べ易い大きさに切った冬瓜と短冊切りにしたにんじんを入れ煮る。
- ④野菜に火が通ったら水で戻したしいたけ、しいたけの戻し汁、糸かまぼこを入れる。
- ⑤あさり（汁ごと）を加え、調味料で味を整える。
- ⑥最後に斜め切りにした白ネギを加え完成。

商品・レシピはSN食品研究所HPをご覧ください

SN食品

検索

