

透き通って冴える味

八水蒲鉾株式会社



ホーム

八水蒲鉾について

八水のこだわり

八水の商品

商品のご購入

原材料について



四国最大の中間トロール船の基地 練り製品の一般的な製造方法を
です。八水蒲鉾の主原料である魚 ご紹介しています。
を取ってくる魚獲船をご紹介します。

製品ができるまで

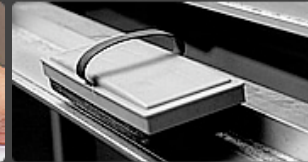


よくある質問



よく頂く質問をまとめました。

学校関係者の皆様へ



これらのコンテンツを家庭や授
業の教材として活用しません
か？

孫の七五三の祝いにかまぼこを作りたい！

■梅岡富江さんからのメールで質問を受けました

平成15年10月、孫の七五三の祝いにかまぼこ作りに挑戦したいのだが、孫がアトピーなので卵が
入れられないのでしたらよいかと質問をいただき、何とかかまぼこはできたようなので
が……。その後次のようなメールをいただきました。

昨日は御教え有難うございました。卵なしでどうやら蒲鉾らしくできました。
問題点

- 1.板に付いた面にすきまができた。
- 2.表面をなめらかに仕上げたい。
- 3.七五三のピンク色の字入れ、丸いケーキ型にしたい。
この場合板台の代わりになるものは何にしたらいいか。蒸し時間？
- 4.ピンクの字の書き方。ケーキのように白地の上に絞ってできますか？

以上お答えいただくと有りがたいです。

さっそく岡 弘康先生にお聞きしました。

- 1.板につけた肉糊をバターナイフなどで板に押しつけ接着させると、隙間ができません。
- 2.バターナイフなどで表面を平らにし、ラップをかけ、蒸し増すとなめらとなります。
- 3.ケーキ様の形とするには目的とする大きさの容器（そこが平らなアルミ容器、深皿、タッパーな
ど）にラップを敷き（かまぼこ全体が包み込める大きさ）、肉糊を入れ、空気が入らないように詰め込
みます。ラップで被い加熱します。蒸し時間は大きさで異なりますが、90℃で30分でよいと思いま
す。
- 4.色字はケーキに使用するものでもよいと思いますが、油成分があると蒸し時に流れることがあります。
肉糊に色を付けチューブに詰め、絞って書くのが普通です。簡単な字は割り箸で書いてみてください。

法律に基づく表示

お問い合わせ

ご注文一覧

メールマガジンの購読