

あした誰かに話したい

珍名練りもの

なんでそうなったの?!と思わずツッコみたくなる珍名の数々。
聞けば聞くほど味のあるネーミングセンスに食べる前からニヤリ。
職人の人柄も練りこまれた珠玉の逸品は、話のネタにもってこい。

新居浜市 秋月食品

パンボー

(1枚・108円)



ソーレ、ソレソレ!
踊りたくなるおいしさだ。

玉ねぎ、キャベツ、人参をすり身に練り込み、パン粉をつけて揚げた薄っぺらいコロツケのような形をしたマンボ。ハイカラな名前と今好みの味から最近の商品かと思えば、発売開始から50年を超える歴史があるという。踊り出したくなるほどおいしいと、美空ひばりの名曲「お祭りマンボ」にちなんで名付けられた。野菜の甘みがすり身の味と調和した奥深い味わいがあり、熱烈なファンも多い。

なぜオランダかは謎!
うまさは間違いなし!

昔は丸いすり身揚げを3つ刺した串天のことを呼んでいたが、いつの間にか現在のかまぼこ状をした天ぶらを「おらんだ」と呼ぶようになったそう。経緯は定かではないが、長崎の出島から製法が伝わったのがそもそもの所以ではないかとも。すまきの生地にキクラゲを練り込んで揚げた「おらんだ」は、油のコクを薄っすらとまとい、透明感のあるすまきの味とはまた違った味わいと食感を楽しめる。

「おらんだ」

今治市

かまぼこの村上

(1本・324円~)



「宇和島の花」

宇和島市 安岡蒲鉾

(1袋・30g・453円)

どんな料理も、
ふわり乗せれば花が咲く。

高級すり身の材料として使われている「まえそ」を原材料100%で使用したかまぼこのすり身を蒸して乾燥させ、カンナで削り出した削りかまぼこ。冷蔵技術が発達していなかった頃に保存性を高めるため誕生したそう。薄く削り出されたかまぼこは、見た目、食感ともにかまぼことは思えない、新たなジャンルの練りものだ。冷奴やお吸い物、炊きたてのご飯など、削り節感覚でバラバラと振りかけて味わって。

