



鰯組の定番メニュー「鰯つみれ鍋」や「つみれ汁」で使っているレシピに石川県産のレンコンをすりおろして入れました。プリプリ食感が楽しめます。手を汚さず絞り出してカンタンに使い、鍋や汁物だけではなく鰯を使った餃子やハンバーグなどにも。ご家族で、お子さまとごいっしょに、手軽に調理できます。「おうち時間」を鰯料理で！栄養豊富な鰯を気軽にいつでもお召し上がりください。解凍してすぐお使いいただけます。

いわしのつみれ
手軽にらくらく使える
野菜たっぷり、味付きつみれ

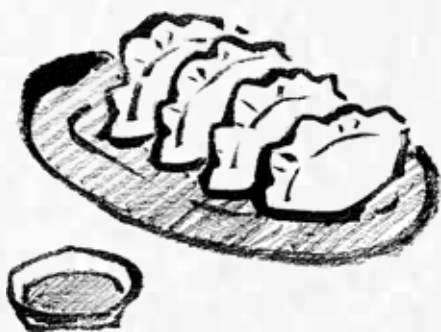


鰯組は、創業35年、金沢片町にて、いわし料理専門の和食居酒屋を営んでいます。鰯組の人気メニューを商品化しました。鰯組オンラインショップななつぼしでも、お買い求めいただけます。



iwashigumi.com

▶皮で包んで



ギョウザの皮に、いわしのつみれと大葉や梅干し、バジルとチーズなどお好みの具材を包んで焼きます。タレは具材に合わせて。



シュウマイの皮に、いわしのつみれと玉ねぎや椎茸のみじん切りやコーン、エビなどお好みの具材を加えて、そのまま包んで蒸します。トッピングで鰯組にんにくオイルも。

▶丸めて焼いて



いわしのつみれをそのまま小判型に丸めて整え、焼くだけ
また、コーンやひじきなどを加えて、お弁当のおかずにも。
いわしトマトソースがぁいます！