



気仙沼旨味帆立とコラーゲンのXO醬

COLLAGEN XO SAUCE

三陸リアス式海岸の中央に位置する気仙沼湾に面した唐桑地区は、入り組んだ海岸がつくる複雑な海流と、森が海に迫る地形が特徴の波静かなところ。川が運ぶ森の栄養がたっぷり注がれたこの湾は、帆立の餌となるプランクトンを豊富に含む養殖漁場としても大変優れ、肉厚で美味しい帆立を育みます。

気仙沼の帆立は旨味成分であるグリコーゲンが多く含まれているため、乾燥させると形が崩れやすいのが難点でしたが、旨味はさらに凝縮され、良質の干し貝柱となります。この良質な素材を活かすべく、ほぐした干し貝柱が主原料の「気仙沼旨味帆立とコラーゲンのXO醬」が生まれました。

帆立の旨味と甘み、蝦子(えびのたまご)や金華ハムのコク、フカのコラーゲン、野菜類の香り、そして四川唐辛子の辛味。すべての原材料が複雑に絡み合い、芳醇な香りと深みのある味を作り出しています。炒め物の薬味や調味料として、和洋中を問わず、幅広い用途にお使いいただけます。



お求めはこちらのサイトから

気仙沼コラーゲンXO

検索

<http://www.ishiwatashoten.co.jp/fs/fukahire/c/xojan>

サーモンとマッシュルームのXO醬アヒージョ

Ajillo



材料 (2人分)

サーモン……………4カット	ひんやりサイズ	XO醬……………10g
ブロッコリー……………4カット		オリーブオイル……………100cc
ジャガイモ……………4カット		醤油……………5cc
蓮根……………4カット		メルバトースト等……………お好みの分量
マッシュルーム……………4個		

- ① ジャガイモは、軽く火を入れておく。
- ② XO醬、オリーブオイルをフライパンに入れて煮たせ、材料を入れ約3分煮る。
- ③ 醤油を垂らし、かき混ぜたら出来上がり。
- ④ 別皿に盛り、お好みでメルバトーストやバゲットを浸けてお召し上がりください。

Salad

大人なポテトサラダXO醬仕立て

材料 (4人分)

ジャガイモ……………中5~6個	XO醬……………20g
マヨネーズ……………100g	ツナ缶……………80g/1缶

- ① ジャガイモを皮付きで茹でて串が通るようになったら皮をむく。
- ② ボール等に入れ、フォークなどで粗めに潰し、油を切ったツナを入れる。
- ③ XO醬とマヨネーズを入れて和えれば出来上がり。

※さらにXO醬をお好みで適量のせ、混ぜながら食べれば少し辛味の効いた大人なポテトサラダになります。



豚しゃぶと彩り野菜の冷やしXO醬そうめん

Noodle



材料 (1人分)

そうめん……………100g	そうめんタレ	麵つゆ……………20cc
水菜、豆苗、パプリカなどの野菜……………50g		XO醬……………10g
豚バラ肉……………50g		レモン汁……………5cc
		オリーブオイル……………20g
		蜂蜜……………5g

- ① 葉物野菜は一口サイズ、パプリカは薄くスライスにする。
- ② 豚バラ肉を茹でておく。
- ③ そうめんを茹であげて流水で冷やし、野菜と豚バラ肉とタレを混ぜ合わせて出来上がり。

※開封後は冷蔵庫で保存し、できるだけ早めにお召し上がりください。また、容器の中にスプーン等を直接入れる場合は清潔なものをお使いください。