

Hanako

特別編集

MAGAZINE HOUSE MOOK



漬物、味噌、乾物...
ストックフード
全国各地の保存食を
お取り寄せ!

18人の料理家が考えた、 日本のおいしさ 簡単レシピ。



都道府県別
ストックフード
**保存食
カタログ**
付き

山口県



プチトマト sweet
ハニーシロップ

富山県



かれいの燻製

広島県



生塩レモン

鳥取県



平打ち玄米麺

山形県



ちちやっぺ
きゅうり本漬

沖縄県



旨い島とうがらし

STOCKFOOD

#50 ふくのオイル漬け コンフ(プレーン)

MAKER'S
VOICE

ふぐをコンフィで！
料亭ならではの贅沢な品。

「ふぐ料亭を営むなかで、
高級食材であるふぐを身
近に食べてもらうべく商
品化したのが、このコンフ
です。博多ではふく(福)

と呼ばれ縁起の良いもの
なので、オイル漬けにす
ること、料理にも使い
やすいものになりました」
(店主・宮武宏史さん)

こちらも
オススメ

数種類のハーブを入れたバ
ジル風味。120g 1,188円。



生産地
福岡県
福岡市博多区

メーカー
博多い津み

内容量
120g

賞味期限
180日

価格
1,026円

保存方法
要冷蔵

問い合わせ先

092-291-0231

<https://www.hakata-izumi.com/>

良質な漁場が近く、九州
中のいい魚が集まる。福
岡市の人口あたりの魚料
理店の数は全国1位。

材料 (2人分)

ふくのオイル漬け コンフ..... 60g
トマト..... 1個
A [ディジョンマスタード... 小さじ1
タバスコ..... お好みで
アボカド..... 1個
B [レモン汁..... 小さじ1
パクチー..... 適宜
クミンパウダー..... 少々
塩..... 少々
コショウ..... 少々
EXオリーブオイル..... 大さじ1
ピンクペッパー..... 少々

作り方

- ① トマトを細かく切ってボウルに
入れ、ふくのオイル漬けとAを
加えて混ぜる。
- ② アボカドは半分を潰して半分は
さいの目に切り、Bと和える。
- ③ ②、①の順に重ねる。
- ④ EXオリーブオイルをかけ、ピ
ンクペッパーを散らして完成。



POINT

洋菓子作りなどでよく
使われる型・セルクル
を使うときれいに仕上
がるが、なくても平ら
にして重ねるだけでOK。

和えるだけで簡単
おしゃれな前菜が
できあがり！

ふくのオイル漬け コンフのタルタル

TEACHER 麻生要一郎
高級な食材が
気軽に使える！

ふくのオイル漬け コンフの茶碗蒸し



POINT

なめらかな茶碗蒸し
にするためには、だ
し汁と卵を混ぜ合わ
せて、一度ざるで漉
すのがポイント。

いつもの茶碗蒸しに
ふぐを加えるだけで
リッチな味わいに。

材料 (2~3人分)

卵..... 2個
だし汁..... 390ml
ふくのオイル漬け コンフ..... 大さじ2
しいたけ..... 2個
あおさのり..... 大さじ1
葛粉..... 少々

作り方

- ① ボウルに卵をほぐし、だし汁300
mlを加えて混ぜ、ざるで漉す。
- ② 深めの器にふくのオイル漬けと
4等分にしたいたけを入れ、①
の卵液を注ぎ入れる。
- ③ 湯気が上がった蒸し器に、アル
ミホイルで蓋をした②を入れ、
弱火で25分ほど蒸す。
- ④ 残りのだし汁を火にかけ、あお
さを加えて伸ばし、葛粉でとろ
みをつける。
- ⑤ ③が蒸しあがったら、仕上げに
④とふくのオイル漬け少々(分
量外)のをせる。

