



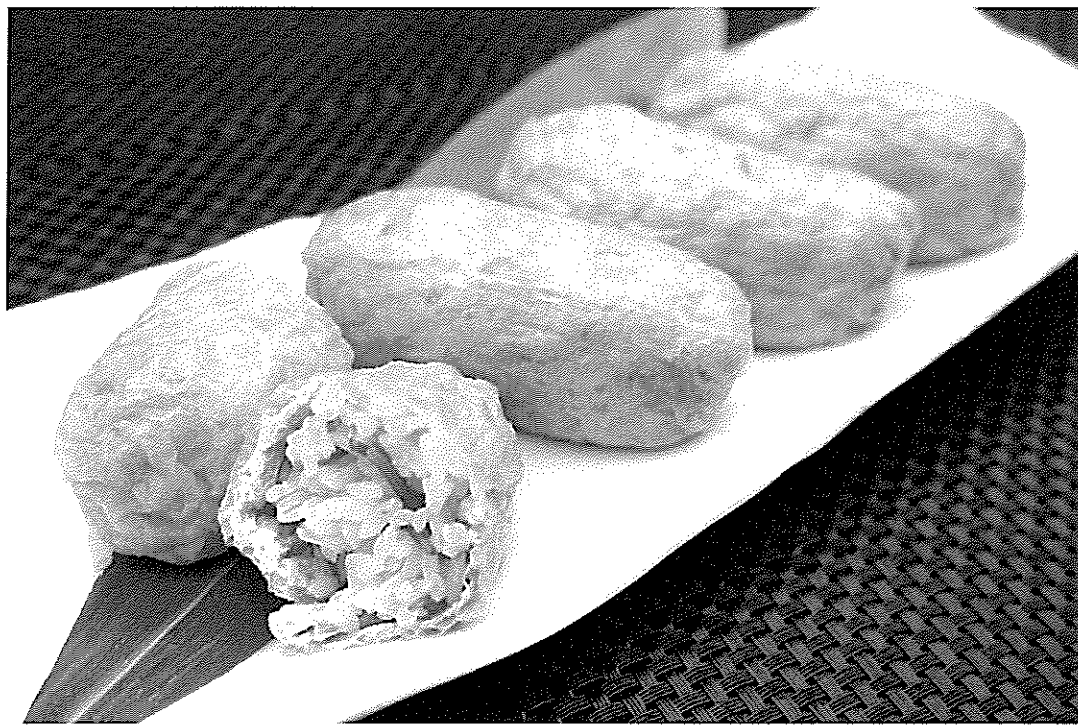
報道発表資料の配付日時 10月18日(月) 15時00分

発表項目 (行事名)	日高昆布利用促進に係る三笠高校への日高昆布贈呈について		
記者レクチャー のお知らせ	(実施日時)	発表者	
		発表場所	
概要	<p>日高振興局では、未来の調理師など若い世代における日高昆布への理解促進を図るため、日高管内漁協組合長会に後援をいただき、下記の通り贈呈式を行います。</p> <p>寄贈した昆布は実習教材として利用されるほか、三笠高校の生徒が調理・接客を担当するレストラン「まごころきっちゃん」(現在は感染症対策のため、テイクアウトのみの営業中)などで提供される予定です。</p> <p>この取組は令和元年度から実施しており、昨年度は新型コロナウイルス感染症の影響から日高昆布の送付のみとなりましたが、日高昆布を使用した「昆布入りいなり寿司」がテイクアウトメニューで提供され、非常に好評でした。</p> <p>今後、寄贈した日高昆布を使用し作成されたレシピを道庁公式cookpadに投稿し、各種SNSで周知を図るなど、知名度向上や消費拡大にも繋げていく予定です。</p> <p style="text-align: center;">記</p> <p>【実施日時】 令和3年10月25日(月) 16時00分～</p> <p>【場 所】 北海道三笠高等学校 高校生レストラン</p> <p>【寄贈品】 日高昆布(20kg)</p> <p>【用 途】 三笠高等学校における実習教材など</p> <p style="text-align: right;">以上</p>		
参 考			

報道(取材) に当たって のお願い	マスク着用など感染対策に留意願います。		
他のクラブ との関係	同時配付	(場所)	水産記者クラブ
	同時レク		日高振興局記者クラブ

担 当 (連絡先)	日高振興局産業振興部水産課	水産課長	澤田 和明
		漁政係長	橋本 雄太郎
	(0146) 22-9321 (直通)		

昆布入りいなり寿司



材料

〈昆布の佃煮〉

日高昆布（戻したもの）	30 g
濃口醤油	20 g
味醂	10 g
酒	10 g
砂糖	15 g
酢	2 g

〈いなり皮〉

油揚げ	8枚
一番だし	600 g
味醂	90 g
薄口醤油	110 g
砂糖	10 g

すし飯	560 g
白ごま	5 g

作り方

- 1 昆布を2.5 cm 長さに千切りする。(乾燥の場合は水につけて戻す。戻し汁は出汁として料理に使用してください。)
- 2 酢水で柔らかくなるまで下茹でし、水さらしする。
- 3 鍋に調味料とともにいれ、煮詰めるようにゆっくり弱火で炊く。
- 4 油揚げを沸騰した湯にくぐらせ、その後、水分を綺麗な布巾で挟んで絞る。
- 5 揚げの表面を箸を転がすようにして押さえる。その後、2つに切り中を開く。
- 6 煮汁に合わせ、油揚げを炊く。そして冷ます。
- 7 油揚げをザルにあげて煮汁を軽く切る。
- 8 すし飯、昆布の佃煮、白ごまを混ぜ合わせる。
- 9 油揚げにすし飯を35 g 詰める。
- 10 1人前4貫盛り付ける。