

M級グルメ情報

茨城県筑西市

本日(2/1)は、雨の中、牛久から約40^キ。弱の筑西市【関口醸造(株)大正十二年創業】の「お醤油屋さんのせんべい」を買いに行くことにした。このせんべいとのお会い(たいぶオーバーな表現である)は、近所のカブスカウト宅から頂いて食べたら絶品であった。会社に持って行ったところ、贈答品で日本各地のせんべいを食べているせんべい評論家の同僚たちも、特に「しっとりせんべい」(濡れ煎餅)に絶賛であった。駅のコンビニで売っている「銚子電鉄のぬれせんべい:風通味10枚入820円に対し、お醤油屋さんのやきもちしっとりせんべいは15枚入315円と、とてもリーズナブルである。米どころ茨城の米と醤油屋さんの醤油がコラボした名品である。新潟のぬれせんべいもよくお土産で届くが、やはり、今回のせんべいが味・価格とも上回る。



お醤油屋さんのおせんべい

関口醸造株式会社

*もちろん、醤油も売っている。

<http://www.tsukeyaki.com/index.html>



「えっ!こんなとこ曲がんのか!」



お店の外観

■営業時間

平日 AM9:00~PM6:00
土・日・祝日 AM9:00~PM5:00
12/31、1/1~1/3以外は年中無休

■所在地

〒300-4517
茨城県筑西市海老ヶ島959
TEL: 0296-52-5141

外 M副長新聞

今回は醤油だけにあっさりな作りになったかな?



2009.2.3
第15号

私は チーム・マイナス6Xです



おすすめは
やきもちしっとりせん
15枚入315円
*最近、甘口しっとりせんも発売されたようだ。

その他に、定番の「つけやき」、醤油にこだわった「極みしょうゆ」、「本格うす焼旨味しお」、「カレーせん(試食したが後からカレーの辛さがうまい!これも絶品!)」や、製造中に割れてしまったせんべいが袋詰めされた安価な「われせん(値段は見忘れた)」もあった。

★会社同僚から聞いたしっとりせんべいを何倍も楽しむ方法★

- ①マヨネーズをつけて味わう・・・”マヨラー”にオススメ。お好みで七味唐辛子を少々混ぜ合わせると風味が引き立つぞうだ。
- ②お茶漬けにする。しっとりせんべいを小さくちぎってお椀に入れ、熱いお茶をかけて食す。
- ③電子レンジ・オーブンなどで温めると、焼きたてのおいしさが味わえます。麦酒にもよく合います。
- ④ぬれせんべいピザ・・・【材料】:とろけるチーズ・お好みの具材【作り方】:ぬれせんべいにチーズを乗せる。具を乗せてピザソースを塗り、オーブンで焼く。せんべいが焦げるのを防止するため、具に熱が通りやすいように通常のピザとは、トッピングが逆にするようである。
*なお、味覚は個人により異なり、全員がおいしいとは思わないかも。

せんべいピザが出たところで【餃子の皮ピザ:MINI PIZA】の紹介をば・・・

これは、23前に酒のつまみに自家開発したメニューだが、最近タモリが『笑っていいとも』のテレホンショッキングの話題で出たらしい。餃子の皮が薄いのでパリパリのクリスピー♪になり格別なり。
【材 料】 餃子の皮・ピザソース(ケチャップ)・具材・ピザチーズ(とろけるチーズ)
【作り方】 ①餃子の皮を予熱したオープンまたはオープントースターに1~2分入れ、軽く焼き目をつける。 *これがポイント!ある程度水分を飛ばさないとベトベトになる。 ②ピザソースを塗り、具材をトッピングし、チーズを乗せる。 ③チーズがとけるまで、2分ほどオープンまたはオープントースターで焼く。 *生地が薄いので焦げ付きに注意。
ピザの具材とチーズを、普通の餃子みたいに包んで油で揚げてもうまい! 春巻きの皮で、四角いピザもお試しを!
上に餃子の皮をもう1枚乗せて、端をとじUFO型のピザもおいしい!
フタ付きのホットプレートでもできるぞー! ホットプレートに隙間なく並べれば大型のピザにもなるぞー!