

レシピ【recipe】

女性部名	久慈市漁協女性部	
出品料理	メニュー名	さけコロちゃん
	主な県産水産物	秋サケ
レシピ	<p>《材料》 5本分 鮭つみれ（鮭 200g、はんぺん 30g、鳥ひき肉 50g、卵 50g、玉ねぎ 30g、みそ 10g、酒、片栗粉 各大匙2） 塩コショウ適量、プロセスチーズ 30g、パン粉、粉チーズ、青海苔、揚げ油</p> <p>《調理法》</p> <ol style="list-style-type: none">① 鮭つみれの材料をフードプロセッサーに入れつみれを作る。② 竹串に片栗粉をつけ、1センチ角にきったチーズとつみれを混ぜて竹串につける。③ 粉チーズ、青海苔をそれぞれパン粉に混ぜる。②にパン粉をまぶし、油で香ばしく揚げる。	
想定販売価格	300円/1セット（2個）	
メニューコンセプト （アピールポイント）	<p>栄養満点の久慈の秋サケを、食べやすく手持ち付きのコロケにしました。</p> <p>とろ〜りチーズとのコラボで、食べ応えも十分です。</p> <p>エネルギーギッシュな若者にも満足してもらえそうです！</p> <p>久慈の秋サケのPRと、サケの消費拡大に貢献したいと思い考案した浜料理です。</p> <p>アツアツを召し上がってください。</p>	

