

かまぼこ製品

図鑑

1

おいしい!

ヘルシー!

手軽!

魚のおいしさと良質たんぱく質をそのまま凝縮し、食べやすく生まれ変わったのが、かまぼこ製品。新鮮な魚を原料とした種類豊富なかまぼこ製品はそのままでも食べられる点が魅力です。普段食べているかまぼこ製品はどんな魚から作られているのか、それぞれの特徴などもこの図鑑でご紹介します。用途に合わせて、バラエティーに富んだ味わいをお楽しみください。



蒸かまぼこ

蒸板かまぼこ

●魚種 グチ エソ スケソウダラ
●特徴 板に調味すり身を盛りつけたあと、蒸し上げたもの。蒸気での加熱は江戸時代からで現在ではかまぼこといえば、板付かまぼこのことを思い浮かべる。日本全国で作られているが、特に小田原かまぼこは関東の代表格として有名。

焼板かまぼこ

●魚種 グチ ハモ スケソウダラ
●特徴 関西地方で最も広く親しまれているかまぼこ。蒸板かまぼこの表面にみりんなどを塗ってあぶり、濃い焼き色をつけたもの。魚のうまみと甘みのバランスが良い。板わさやわん種のほか、かき揚げや天ぷらなど油を使う料理とも相性がよい。



焼抜かまぼこ

焼通しかまぼこ

●魚種 グチ エソ ハモ
●特徴 京阪神地方の特産。蒸さずにあぶり焼くだけで加熱した板付きのかまぼこ。

関東地方では「焼抜かまぼこ」と呼ばれる。板面から加熱するので、板に焦げ目が付く。濃厚なうまみがある。



白焼かまぼこ

●魚種 エソ 小ダイ
●特徴 山口地方の特産。焼き色の付いていない白い焼抜板かまぼこ。加熱後、室温で冷却するため、表面にきれいなちりめんじわができる。そのまま食べるのが最もポピュラーだが、ウニあえなどのあえ物やわん種にもよく合う。