

おかわかめの召し上がり方

基本的な下ごしらえ

1. 熱湯で40秒から1分ほど湯がきます。葉の色が濃い緑色になり、柔らかくなったらオッケーです。湯がいている最中は青臭く、けして良い匂いではありません。
2. ザルに取り冷水で洗います。これで青臭さは減ります。
3. 葉の中のヌルヌルが流れ出ないように適度に水分を絞ります。

これで下ごしらえの完了です！！

保存される場合は、この状態で一度の使用量ごとに冷凍をします。

☆ 中華風おひたし

試験販売ではなぜか男子中高生に大人気でした！

酢適量、醤油（ダシ醤油などがいい）適量、ゴマ油適量を混ぜてタレを作ります。タレだけですと味が濃く感じますが、湯がいたおかわかめのヌルヌルが残るよう軽く絞ることでタレが薄まりちょうど良くなります。好みに応じて小さなニンニク一片をすり入れると夏には良いでしょう。鳥の蒸し肉などの肉系と混ぜてもおいしいです。ご飯がすすむおいしい一品です。

→いっしょにいかが？ 板橋電算機社謹製完全無農薬 鹿児島鹿屋在来ニンニク、北海道在来ニンニク（一粒が小さく、味のパンチがあり、薬味の一回に超最適。一度使うともうチューブ薬味には戻れません）

☆ おかわかめの天ぷら

湯がいていない生の葉に薄く衣をつけてカリッと揚げます。

板橋電算機社のおかわかめは大きくて肉厚でありますから、衣のサクリ感と葉のムッチリ感に、初めて食べるお客様は食材への興味や探究心をかきたてられることでしょう。

→いっしょにいかが？ 板橋電算機社謹製完全無農薬紫オクラ「レッドバーガンデー」

◎ 下ごしらえが終わったおかわかめはクセがなくなりますから、どのような料理にもご活用頂けます。パンの生地に練り込んでのオカワカメパンや、バジルソースの中に数枚入れて栄養強化として。今後は一般的な野菜になるよう目指します。