

大人の珍味

三河産の海の幸で食卓に華やぎを

「シエホシノ」シリーズは、新鮮で美味しい魚料理を家庭でもとの思いから開発された。



ぷりぷりの海老に、程よいガーリックとハーブの香り。そのままでもサラダ等にあえても美味しい。¥864

弾力が嬉しいタコの食感にガーリックやハーブをきかせたオリーブオイルが絡んで絶妙の旨みだ。¥864

トマトの酸味が魚介類と絡み合った絶品パテ。パスタソースの味のベースとしても活用できそう。¥864

■ 海の幸を使ったおすすめレシピ



海老のガーリックオイル漬けと小魚と海老のトマトパテを使ったパスタ

〈材料〉
1.パスタ(2人分) 2.小魚と海老のトマトパテ 3.生クリーム50g 4.シトウ輪切り 5.カイワレ 6.海老のオイル漬け

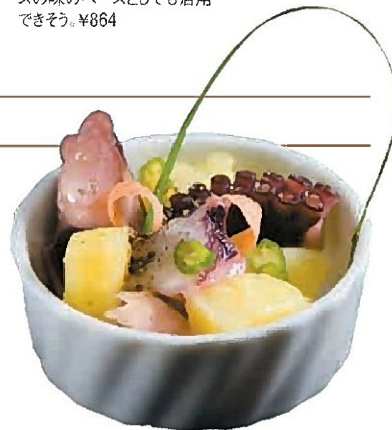
〈作り方〉
茹でた1に温めておいた2の2/3量と3を和える。4、5、6をのせて残りの2を飾り付ける。



海老のガーリックオイル漬のオイルパスタ

〈材料〉
1.海老のガーリックオイル漬け 2.パスタ 3.ミニトマト 4.塩コショウ 5.彩り用野菜(カイワレ大根、シトウ・紫タマネギスライス等)

〈作り方〉
2を茹で1と半分に分けておいた3を和える。4で味を整え5を飾る。



真ダコのオリーブオイル漬けとジャガイモホットサラダ

〈材料〉
1.真ダコのオリーブオイル漬け 2.ジャガイモ 3.塩コショウ 4.彩り用野菜スライス(シトウ・人参・紫タマネギ等)

〈作り方〉
ひと口サイズに切った茹でた2に1を加えて和える。4を飾り3で味を整える。

星野水産

ほしのすいざん

☎0563・63・4070 西尾市東幡豆町東前田31-10 8:30~12:00 13:00~17:00 土、日、祝日 不可 〇なし 東名高速道路音羽ICより西南へ約30分
hoshino-suisan.com、通販
www.cie-hoshino.com

美味しく健康によいとわかっていても、家庭では「下処理が大変そう」などと魚調理が敬遠されがちだ。そこで開発されたのが、西尾市幡豆町で長年に渡って三河産の魚介類の卸・加工を営んできた「星野水産」の「シエホシノ」シリーズだ。「地元元の漁師さんがつってくれた本物の海の味をお届けしたい」と代表の星野さん。家庭での調理に手間がかからず、アレンジもしやすいと評判だ。「シエホシノ」の商品は、フランス・マルセイユ在住のシェフの協力と水産加工で培ってきた技術で、素材の持ち味を生かすつつ、南欧風のテイストに仕上げている。そのままワインのおつまみに添えたり、バゲットに乗せたりと、リラックスタイムの供となるだけでなく、ホームパーティーを彩る本格的な一品にもなる。レシピもいろいろあるので、一度味わってみてほしい。