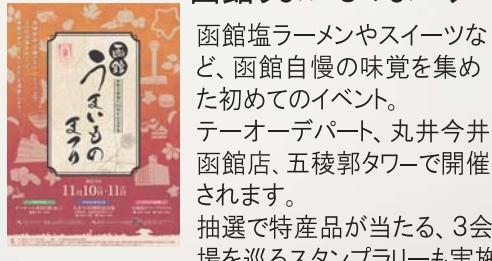


11/10(土),11(日)

函館うまいものまつり



函館塩ラーメンやスイーツなど、函館自慢の味覚を集め初めのイベント。

テーオーデパート、丸井今井函館店、五稜郭タワーで開催されます。

抽選で特産品が当たる、3会場を巡るスタンプラリーも実施。

11/13(火) 12:00～

がごめランチ会



大門のカフェバー“エバーグリーン”で、人気のメニューがごめパスタをはじめ、がごめのフルコースを味わえます。料金は1,000円。参加希望の方はねばねば本舗までお問い合わせ下さい。



その他最新のイベント情報は
フェイスブックをチェックしてね！



<http://www.facebook.com/hakodategagome>

がごめ簡単レシピ

がごめ昆布の揚げだし豆腐

[材料 2人分]

とうふ	1丁
★だし汁	200cc
★みりん	大さじ2
★醤油	大さじ2
★大根おろし	適量
★しょうがすりおろし	小さじ1
★昆布茶	少々
★がごめ刻み昆布	1~2つまみ
片栗粉	適量

[作り方]

- ★の材料を鍋にかける
- 豆腐の水気を切り、4等分にする
- 豆腐に片栗粉(分量外)をまぶす
- フライパンに、サラダ油(分量外)を熱し、豆腐のを揚げ焼きにする
- だしをかけて、ネギやかつおぶしなどを盛りつけて完成！



株館花商店
がごめ昆布茶
2g×12 ￥525



株梶原昆布店
納豆昆布(粒々)
100g ￥420



株さいとう
あら挽きがごめ
納豆昆布
40g ￥780

このレシピにおすすめの商品

がごめ昆布

〒040-0063

北海道函館市若松町19-3

TEL 0138-27-4777

HP <http://www.konbu-gagome.com/>

営業時間 10:00～18:00

11月の定休日は11月14日(水)です



ねばねばコミュニティー

05

2012/11/01発行

nebaco

函館がごめ昆布通信



今月の
ガゴメマン
「函館がごめ雑炊」の
共和コンクリート工業
に突撃取材！！

Community Cafe&Bar
evergreen
『がごめパスタ』

WE ❤ GAGOME
津軽の食と産業まつり

ガゴメマン 突撃取材



がごめ雑炊を作っている「共和コンクリート工業株」に突撃取材！
コンクリート会社で“がごめ昆布”？のなぞを聞いてきました。



昆布などの海藻が良く育つ
魚礁ブロックを作るために
海藻の研究をしているんだよ！

コンクリート会社でがごめ雑炊？



「海藻技術研究所」

共和コンクリート工業株

共和コンクリート工業株は、昭和30年に設立された護岸用ブロックの製造販売会社です。
コンクリートを使った、海藻のよりよい環境づくりが研究されています。
その研究施設がこちらの「海藻技術研究所」。
「海藻技術研究所」は平成15年に、函館地域の豊かな水産資源である海藻を研究するために作られた産学一体の研究機関です。
「函館がごめ雑炊」は産学官連携の研究の中から生まれた商品です。

長期保存可能なフリーズドライ！

がごめ雑炊はフリーズドライになっているので、
製造日から300日の長期保存が可能です！



東日本大震災の時には
12,000食を被災地に
送ったそうです。



お湯をかけるだけで
簡単に食べられるよ。

味は3種類



あっさり塩味の
"プレーン"
69Kcal



梅肉の酸味で
さっぱり"梅味"
73Kcal



コクのある味わい
"みそ味"
82Kcal

カロリー控えめで、ダイエットの味方だね！
がごめのとろみで満足感もあるよ。



がごめちゃんの がごめ料理ばんざい！

「函館がごめパスタ」 ¥700(税込)※ランチタイム(11:00~15:00)は500円！



昼はおしゃれなカフェとして、夜はスポーツバーとしての利用や合コンなどのイベントも盛りだくさんのevergreen。ランチメニューはすべて500円と、とってもお得。その中でも人気のがごめパスタは、たっぷりのがごめ昆布と、五稜郭をイメージしたというオクラのねばねばパスタ。あっさりとした醤油と鰹の風味。刻んだカリカリ梅の食感とねっとりとした梅干しの酸味がアクセントとなり、最後までさっぱりと食べられます。カロリーも控えめなので、女性に大人気の一品です。

Community Cafe & Bar
evergreen
函館市若松町18番1号
TMOビル1F
TEL(0138)83-5110
営業時間 11:00~23:00
定休日 第2水曜日

ねばり強さで応援！ ガゴメマンは受験生を応援しています



北海道立工業技術センターの青木央さんにお話を伺いました。青木さんはがごめ昆布のフコイダンの抽出・精製方法の研究や、曇り止めの開発にも携わっている方です。

現在は、製品化されたものからフコイダンの含有量を調べる方法について研究しているそうです。商品のパッケージに「フコイダン〇〇mg配合！！」なんて書いてあつたら、目を引きますよね！がごめ昆布の驚異的なねばりの正体がフコイダンです。受験生の皆さん！がごめの粘り強さで、寒い冬を乗り切って明るい春を迎えましょう！



店長石原の これがうまいぜ！



丸鮮道場水産
ガモメ昆布入り
明太子
760円

魚卵大好き！明太子大好き！このがごめ昆布入り明太子は、食べやすくほぐしてあるから料理にも使いやすい便利な一品。明太子パスタもいいし、豆腐にのせて明太子やっこもうまい。マヨネーズ×明太子の組み合わせは最強！おにぎりにも、お好み焼きにもおいしいよね～。良く混ぜて食べると、がごめの粘りが出て、一層まるやかになるよ。

WE ❤ GAGOME

9/22,23 はこだてグルメサーカス



ガゴメマン初めてバスに
乗りました。
天井に頭ついてますね。



10/12~14 津軽の食と産業まつり



函館からは北浜商店さんも出店！



がごめ料理を提供しているお店をご紹介！今回紹介するのは、大門のカフェバーevergreen。11月13日には、ねばねば本舗と一緒にイベントを開催！がごめパスタも食べられますよ！

弘前運動公園で開催されたイベントにがごめ連合も参加しました。弘前の葛西市長と一緒に記念撮影☆