

1/23(水)～29(火)

有楽町の”まちからむらから館”にて
がごめ昆布販売



東京有楽町の交通会館1Fにある”まちからむらから館”にて、がごめ昆布の販売をします！人気のがごめ商品をたくさん持っています。お近くの方は是非お越し下さい。



ガゴメマン
出演依頼
募集中！

スケジュール状況、出演条件については、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

がごめ昆布でステーキソース

[材料 3～4人分]

がごめ昆布(粉末)	小さじ2
★コンソメスープ	300cc
★しょうゆ	大さじ2
★酒	大さじ1
★みりん	大さじ1
★砂糖	小さじ2
大根おろし	200g
練りワサビ	少々

[作り方]

- 鍋に★の材料を入れ沸騰させる。
- 火からおろして、人肌くらいにさめたら、がごめ昆布と、軽く水気を切った大根おろしを入れて混ぜる。(あれば肉を焼いたときの肉汁を大さじ2入れる)
- ステーキに、80度くらいまで温めた2のソースをかけ、わさびをのせる。

がごめのとろみは熱に弱いので、がごめを入れたら、沸騰させないのがポイント！



このレシピに
おすすめの
商品



㈱館花商店
粉末がごめ昆布
50g ¥525



㈱梶原昆布店
粉がごめ昆布
100g ¥1,575

函館がごめ昆布通信

㈱マルユウ館花商店
を突撃取材！！



櫻井ラーメン
いそのかつお

HAPPY ♥ NEW YEAR

本年も変わらぬ

御愛顧のほど

宜しくお願い申し上げます

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

1月の定休日は1月9日(水)です





ガゴメマン 突撃取材

ねばりが強いと好評の館花商店さんのがごめ。こだわりの製法を取材してきました。



もともと漁師だった館花さん。厳選した上質な昆布を使い、時間を惜しまず心を込めて加工しています。

漁師のこだわりが詰まっています。

館花良祐社長

野球を愛する館花社長。休日も少年野球のコーチで大忙し。「湯の川アスパース」新入団員募集中だそうです。



㈱マルユウ館花商店

函館市高松町409-5

TEL 0138-57-6007

<http://tatehana.meisanichiba.jp/>

館花社長おすすめの
食べ方教えて!!



あらびきがごめ昆布は、大根おろしに混ぜたり、納豆に混ぜて食べるのがおすすめ！他にも冷ややっこや、湯豆腐にパラパラ。がごめの粘りと、旨みでおいしさアップ！



粉末タイプのがごめ昆布は、スープの素やお吸い物のだしとしても使えます。冷たい液体にも溶けるので、ドレッシングにもおすすめ

読者プレゼント

「あらびきがごめ昆布」と「粉末がごめ昆布」のセットを3名様にプレゼント！

【応募方法】

官製はがきに郵便番号、住所、氏名、電話番号、年齢、性別、職業をご記入の上、ご応募下さい。締切1月31日(木) 干040-0063函館市若松町19-3

がごめ昆布ねばねば本舗「nebaco1月号プレゼント」係

※当選者の発表は商品の発送をもってかえさせていただきます。



がごめちゃんのがごめ料理ばんざい!

がごめ料理を提供しているお店をご紹介します！今回はがごめ入りラーメンがあるとの噂を聞きつけ、札幌までやってきました！ススキノにある22時開店のラーメン屋さん「いそのかつお」さんです。



いそのかつお

札幌市中央区南5条西5丁目

21 第2旭観光ビル1F

電話 011-520-5533

時間 22:00~翌7:00

(スープがなくなり次第閉店)

休日 日曜日

一杯飲んだ後に、ふと立ち寄りたくなる場所と営業時間。このお店はセルフで「がごめ昆布」をトッピングできるというなんと嬉しいシステム。

お勧めラーメンの「札幌ブラック」や「函館塩ラーメン」。このセルフシステムのお陰で、どのラーメンを注文しても、がごめ昆布をトッピングしたラーメンが味わえます。また、最初はそのまま、途中でがごめ昆布をトッピングし、トロ口感を味わうのもなかなかですよ。がごめ昆布をふりかけることで、ラーメン全体がマイルドになってさらに美味しいラーメンに変身しますよ。札幌近郊でまだ「がごめ」を味わったことのない方。ぜひ、ススキノで飲んだ際にお立ち寄りください。



店長石原の これがうまいぜ!



このお吸いものは便利すぎる。炊き込みご飯に、茶碗蒸し、うどん等万能な調味料になる。旨みをぐっと盛ってくれる。がごめパスタだって超簡単！オリーブオイルでお好みのきのこを炒めて、茹でたパスタとチューブのんにく、醤油を少々で出来上がり！がごめの粘りで味が絡むんだよね～



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

厳しい冬を乗り越えたら、
春はすぐそこ！
寒さに負けず、頑張れ受験生!

ごはんにお吸いもの
3袋入り168円

ねばりを追及! こだわりの製法



がごめ昆布の素材の味をそのまま生かすため昆布を加工する際に使用する醸造酢、酢酸、保存料等は一切使用していません。

乾燥昆布を水でゆつくり戻し、刻んでいるんだ。とつても時間がかかるんだよ。がごめ昆布の粘りを生かす工夫なんだ。



柔らかくした昆布を刻む作業



あらびきがごめ昆布
50g ¥525

口当たりを良くするために、
細かさにこだわっています。

水を少し加えて
混ぜるだけで
こんなに粘る!



あらびきがごめ昆布は大きな粒が残らないように細かく丁寧に刻んでいたよ。つぶが揃っていることで、食べた時の舌触りも良くなるんだ。

がごめ昆布のねばりは、熱に弱くともデリケート。がごめの特徴であるねばりを生かすために、加工には時間も手間もかかるんだ。館花商店さんのあらびき昆布は細かくて食べやすくお客様からも好評! こだわりの製法のお陰で毎日の食事に取り入れやすく、健康維持に役立っているんだね。

WE ♥ GAGOME ~ガゴメマンが行く~

11/26、27 札幌地下歩行空間
"がごめフェア"



大荒れのお天気の中、たくさんのお客様に来て頂きました。

函館クリスマスファンタジー



海に浮かぶ巨大ツリーと一緒に記念撮影。スーパーには櫻井らーめんのがごめラーメンもありました。

12/16 津軽海峡フェリー
クリスマスフードマーケット



2012年最後のフードマーケット。たくさんの子供とふれあえてガゴメマンも癒されました。