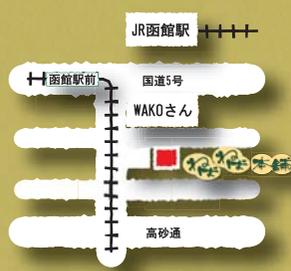




ねばねば本舗  
TEL (0138) 27-4777

- 北海道函館市若松町19-3
- 営業時間 / 10:00~18:00
- 定休日 / 第2水曜日



ねばねば本舗 検索

### がごめ昆布とは？

がごめ昆布は、主に函館東海岸に生息している大変珍しい昆布の一種です。葉一面に複雑な凸凹模様があり、強いねばり(とろみ)が特徴です。伝統的な食材として「松前漬」や「とろろ昆布」「おぼろ昆布」としても食されてきました。この海藻には健康や美容にかかわる成分が豊富です。主なものは、水溶性粘性多糖類のアルギン酸、ラミナラン、フコイタン、海藻油のフコキサンチン、各種ミネラルなどが含まれています。



## がごめ昆布三昧 お試しセット

定番の3つを揃えました。

### とろろ昆布

ふんわりとろけるがごめとろろ昆布。糸状なので汁物(味噌汁、そば、うどん)の定番として最適。おいっぱいにうまみが広がります。

### がごめおぼろ昆布

「がごめ昆布」を100%原料とし、調味料を一切使用せず昔ながらの製法と技術で職人が1枚1枚丹念に薄く削っています。汁物やおつまみおにぎりにまいてOK。

### がごめ納豆昆布

がごめ昆布と真昆布を合わせ細切りにしました。水を加えてかき混ぜると納豆のような粘りが出ます。醤油、みりん、薬味などお好みの味付けできゅうり、にんじん等のお野菜を加えてお召し上がりください。



お試し価格 3つセットで

1箱 1,000円

ねばねばコミュニティ



12

2013/08/01発行

函館がごめ昆布通信



スープカレー奥芝商店  
炭焼きフランクと納豆オクラのがごめカレー

懐かしの味「きびだんご」  
(株)天狗堂宝船



ガゴメマンのフェイスブックもよろしく  
<http://www.facebook.com/hakodategagome>

# ガゴメマン

## 突撃取材

### (株)天狗堂宝船 (てんぐどうたからぶね)



昭和28年創業。  
道民に長く親しまれてきた北海道生まれのきびだんごをメインに和風菓子を製造販売しています。

北海道亀田郡七飯町字中島205-1  
TEL 0138-66-3200  
<http://www.tengudou.co.jp/>



がごめちゃんの  
**がごめ料理**  
ばんざい!



炭焼きフランクと  
納豆オクラのがごめカレー

函館スープカレー界に新たな人気店が誕生！  
7月15日にオープンしたばかりの奥芝商店さんにおじゃました。

とても達筆なお店の看板が目印。オーナー店主さんが書いたのだとか。  
丹念にエビの旨みのみを抽出した、濃厚なエビスープが大人気。でっかい一本まんまの炭焼きフランク、にんじん・さつまいも・茄子・ピーマン等食べ応えのある季節野菜。  
納豆・オクラ・がごめ と 3大ねばねばが沢山入っている。ボリュームもあり、食べ応えのある一杯…でもヘルシーな一杯。地元の方も、観光の方にも是非食べてもらいたい一杯。

### スープカレー 奥芝商店

住所 北海道函館市梁川町7-15  
TEL 0138-83-1017  
営業時間 11:30~15:00(LO, 14:30)  
17:30~21:00(LO, 20:30)  
定休日 不定休



北海道生まれの美味しいお菓子をのせて  
全国に笑顔を届ける「宝船」でありたい。

北海道、特に函館近郊は特産品の宝庫。  
この自然の恵みを練り込んだオリジナル商品の開発に力を入れています。  
がごめ昆布や七飯町の牛乳、八雲の海洋深層水など”北海道ならではの”おいしさを追及しています。



千葉 仁社長



### がごめ昆布餅

がごめ昆布独特風味と  
粘りがおいしい函館の味。  
食べやすい一口サイズ。



### 昆布醤油餅

新感覚！  
醤油味のオブラート

北海道できびだんごと言えば、オブラートに包まれた、長方形の茶色いもち飴のことです。  
餅粉やあんを原料とし、腹もちが良く日持ちするお菓子のため非常食としても重宝されてきたそうです。



### きびだんごが出来るまで

餅粉や砂糖、水飴などの原材料を混ぜ合わせます。



餅をローラーで伸ばし、縦横に切れ目を入れます。

オブラート、ラミネート加工したきびだんごを包装紙で包んで完成！



規格外の物ははじかれるんだ。

機械がひとつづつの重さや形を正確に判別。



### 読者プレゼント

「がごめ昆布餅」と「昆布醤油餅」  
各1個のセットを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9月30日 午040-0063  
函館市若松町19-3  
がごめ昆布ねばねば本舗  
「nebaco8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。

### がごめ簡単レシピ 寿司酢で簡単！がごめマリネ

#### 【材料】

むきエビ 100g  
たまねぎ 1/2個  
にんじん 30g  
がごめ刻み昆布 10g  
★マリネ液  
すし酢 大4  
砂糖 ひとみまみ  
乾燥バジル 5振り  
ブラックペッパー 少々

#### 【作り方】

- エビをゆでる。  
玉ねぎは薄いスライス、にんじんは千切りにする。
- マリネ液を合わせ、①の材料を全て入れ、冷蔵庫で冷やして完成！



このレシピに  
おすすめの  
商品



株式会社原昆布店  
納豆昆布(細切)

### 桃太郎の「きびだんご」とはちょっと違う？

北海道で昔から親しまれている「きびだんご」は、岡山県名物のきび粉を使った「吉備団子」とは全く異なる、北海道独自のお菓子です。  
ではなぜ「きびだんご」と呼ばれるようになったのか？  
北海道開拓にあたった屯田兵の携帯食をもとに作られたお菓子に「起備団合」(事が起きる前に備え、団結して助け合う)と名付け、発売されたのがそもその始まりです。

昭和43年発売のロングセラー商品。  
北海道民なら一度は食べた事のあるなつかしの味だね！  
古くから伝わる昔なつかしい味に、チョコレートやきな粉、がごめ昆布などバラエティーに富んだ素材を加え、新しいおいしさを生み出しているんだ。

### イベント情報

### 9/7(土),8(日) 函館グルメサーカス



世界から、日本各地から、函館とゆかりのある都市の「美食」が集結！  
函館で「全国・食の旅気分」を味わう、食欲の秋満喫のイベント。  
がごめ連合からはえん楽さんの「函館がごめ塩やきそば」が登場。  
がごめ商品の販売もします！もちろんガゴメマンも登場します！ぜひお越しください。

### 今月のガゴメマン



7月20日放送のタカシ牧場  
に出演！ちょっと緊張...  
がごめの魅力伝わったかな？