



報道機関向けニュースレター【こんぶネット便り vol.04】

<http://www.kombu.or.jp>

配信日：平成20年7月15日

発行：社団法人日本昆布協会

問合せ：電話 06-6344-0633

FAX 06-6344-0570

メール info@kombu.or.jp

担当：専務理事 森井

こんにちは、日本昆布協会です。

第4回目の配信となった、当ニュースレター。こんぶネットの最新情報をお届けします！

●洞爺湖サミット開催記念・ローソンにて限定販売 北海道特産の『道産昆布』が大活躍！

北海道洞爺湖サミットが終わりましたね。
北海道の名産品といえば、やっぱり“こんぶ”。

道内のローソンでは、洞爺湖サミットを記念して、サミット警備隊の皆さんが食べているものと同じお弁当が販売されたことが話題になりましたね。お弁当以外にも、7月9日まで地元の食材をふんだんに使用した商品を限定販売。

その中の『北海道産昆布』を使った一部メニューを昆布大使さんがレポートしてくれています。

<http://kombu-net.jugem.jp/?eid=52>

●「だしを取った後の昆布活用法」リニューアル

だしを取った後の昆布、捨てないで！
ちょっとした一手間でおいしく食べられます。

アイデア<その1>自家製塩昆布

基本の材料

・だしを取った後の昆布 100g ・水 3+1/2カップ

(A) ・しょうゆ 大さじ3 ・みりん 大さじ1
・砂糖 大さじ2 ・酢 小さじ2 ・かつお節 大さじ3

作り方

1. だしを取った後の昆布をハサミで細切りにして鍋に入れ、昆布がひたるくらいまで水を入れる。
2. 1.の中に、(A)を全て入れ、落としぶたをし、弱火でコトコトと煮詰める。
3. 水分が少なくなったら、焦げないように時々木べらでやさしくひっくり返すように混ぜる。水分がなくなり、煮詰まったら火を止めて冷ます。
4. 3.が冷めたら、粉末状にしたかつお節をまぶしてできあがり！

アイデア<その2>昆布の佃煮は「こんぶネット」で、
または次号をお楽しみに♪

●主婦に聞きたい調査テーマ、募集継続中！ ご相談・取材先紹介も大歓迎です

協会では、定期的に主婦を対象にこんぶを中心に食に関する意識調査を実施しています。当協会では、「食関係の調査をしてみたいけれど予算が……」という媒体様と、ぜひ一緒に調査を行いたいと考えています。

ぜひ、当協会の調査を活用して主婦の声を集めてみませんか？お問合せください。

<過去の調査例>

「あなたの家で、昆布を使ったレシピで定番の料理がありますか？」「定番料理以外でも、だし・味のアクセントなどに昆布を使うことがありますか？」

※過去調査の集計結果は「こんぶネット」で[ダウンロード](#)いただけます。ぜひご利用ください。

※近々に食育に関するアンケートを実施する予定です。

また、こんぶに関することならどんなことでも、まずは当協会までお問合せください。様々なテクニックを持った職人たちや、昆布を活かしたレシピなど、企画に沿った取材先のご相談・ご紹介に応じております。

●メールマガジン登録キャンペーン クイズに答えてプレゼントをGet！

< キャンペーンクイズ掲載期間：7月～9月号 >

メールマガジンに登録して毎月15日に配信されるメール(7月～9月号)のクイズの答えを応募フォームに記入し応募する形式でのキャンペーンを実施中。
詳しくは7/15配信のメールマガジンをご覧ください。

~~~~~  
応募者の中から抽選で毎月10名の方に  
『昆布お役立ちセット』をプレゼント！  
~~~~~  
メールマガジン『こんぶdeおいしい暮らし』

”よろこんぶ大使”こと、ラッキー☆彡がお届けする自然たっぷり！おいしい！簡単！美容・健康・食育情報満載のメルマガを生活社向けに月1回発行中です。プレゼントが当たる★キャンペーン情報などもメルマガで一足お先にお知らせしています！

配信希望の方は、「こんぶネット」サイトの案内、
又は「まぐまぐ(<http://www.mag2.com/>)」よりどうぞ。
(まぐまぐ マガジンID: 0000262072)

●今月のレシピ紹介



毎号、こんぶを活用したレシピを紹介するコーナーです。

塩こんぶ(塩ふきこんぶ)は、お弁当やおにぎりにしたり、お茶漬けにして食べるのが定番ですが、調味料代わりにもなって、昆布のだしもできるので、スピード調理にはピッタリ！味つけと、だしとりが一度にできるのです。

今回は、「こんぶネット」で好評掲載中の「塩こんぶレシピ」から暑い夏にピッタリ！昆布とカレーの組み合わせがクセになる「塩昆布のカレーピラフ」をご紹介します。



【塩昆布のカレーピラフ】

【材料(4名分)】

- 米 3カップ
- 水 3カップ強
- 粒コーン(缶詰) 1カップ
- ピーマン 1個
- カレーパウダー 大さじ1/2
- トウバンジャン 大さじ1/2
- 塩ふき昆布(細切り) 1/2カップ

作り方

(調理時間 15分:炊飯時間のぞく)

- (1)米は先に研いで水加減する。
- (2)ピーマンを細かく刻む。
- (3)刻んだピーマン、粒コーン、カレーパウダー、トウバンジャンをそれぞれ分量分加えて混ぜ合わせる。
- (4)最後に塩昆布を加えてさっと混ぜる。
- (5)白米を炊く時と同じように炊く。(少し水を少なめにした方が、ぱらっとした感じに仕上がる。)

●イベント報告『主婦交流会～石川版～』参加しました

<http://kombu-net.jugem.jp/?eid=65>

全国の主婦をネットワークしている「ハー・ストーリー」が主催の交流会に参加。4月京都、5月横浜、6月大阪、そして7月は11日に石川で実施されました。

今回も20名の主婦が参加。地元の北國新聞社の取材もありました。毎回ご案内していた「水に昆布をつけるだけで出来上がる『昆布水』」の試飲は都合により実施できなかったのですが、しっかりとレシピと効能をご紹介「昆布水って手軽にできて健康的でいいですね♪」と参加者の皆さんに大好評！

協会からは石川県の会員企業「しら井」白井社長が参加。

昆布のPRやこんぶネットについて直接生活者の声を聞く機会となりました。

次回の交流会は8月22日(金)の東京会場。さらに各地をまわりPRを行う予定です。



●公式ブログ『こんぶろぐ』

7月より新任昆布大使が更新中！

当協会の公式ブログ「こんぶろぐ」(<http://kombu-net.jugem.jp/>)は、昨年任命させていただいた「昆布大使」たちによる更新を6月で終了。

7月より、新たに公募を行い選考された新任の昆布大使たち(東京、三重、福岡在住)が、昆布の最新ニュースやお店紹介、イベント・PR情報、昆布料理ひとくちメモなどをお届けしています。

合わせて、こんぶを使ったレシピや、コネタなど、マスコミ各社様が、今までに独自取材でまとめたいただいた情報も引き続き募集中です！

情報提供は.....

日本昆布協会 担当: 森井 info@kombu.or.jp

次号発行は平成20年8月15日前後です。昆布のことなら「こんぶネット」!
<http://www.kombu.or.jp/>