

この商品ってどんな味??

みんなで試食! ~ 味付いなりの巻 ~



自分で煮るのは大変だけど、これならいつでも手軽に使えるからとっても便利なの♡

『CO-OP 味付いなり』は、わざわざ油抜きをして、だしや調味料を入れて煮なくても、いつでも手軽においしく“いなり寿司”が作れる優れもの!
 なんと。。。賞味期限は、常温で10ヶ月!! おうちにあると安心ですね★
 いなり寿司や、きつねうどん。もしくは野菜と一緒に煮てもGOOD♪
 そんなCO-OP 味付いなりを試食し、アレンジレシピにも挑戦してみました(^o^)/
 はたして、そのお味は??? あくまで品質保証部内での感想です。

CO-OP

味付いなりあげ (10個分)



【 ならコープ コールセンターへ、こんなお申し出がありました 】

- ◆ 「両端のあげがくっついていて無理矢理はがすもボロボロになった。ほとんど、いなりが作れなかった。」
- ◆ 「あげが薄すぎるのか、くっつきすぎているのか開かず破れる。」

下図の「いなり寿司の作り方」のポイントを参考に見て下さい。
 (詳しくは、商品裏面の【いなり寿司の作り方】に記載されています)

いなり寿司の作り方

いなりの口を開ける時は、
そ〜っとやさしく♪

すし飯を作る

約 400g



ポイント①

封を切らず、袋ごとあたためる
あげを開けやすくするためです。

あたためなくても使用出来ますが、
 口を開ける時に破れることがあります。

すし飯を詰める



ポイント②

すし飯を軽くにぎっておく

ごはんをつめた時、
いなりが破れにくくするためです。

あげにつめる前に、すし飯を10等分し、
 俵型に軽くにぎっておきましょう。

他生協では、こんな質問も。。

Q. 「味付いなりあげの保存料について」

味付いなりあげの賞味期限が 10 カ月になっていますが、保存料にソルビン酸がたくさん使用されているのでしょうか？ソルビン酸がたくさん使用されていないと、こんなに長い期間もたないと思います。内容を調べて下さい。

A. この商品は、ソルビン酸を使用しておりません。常温、未開封で賞味期間 10 カ月の保管が可能です。日持ちする理由は、工場の製造工程で密封してから加熱殺菌することで、細菌の発育を抑えているからです。そのため設定した賞味期限の間は食品が変敗することなくおいしく召し上がっていただけます。

品質保証部の職員から「味付いなりあげは常温で長く置いてけるから便利!」「お正月を過ぎたらおもちが余って困るけど味付いなりあげに入れてレンジで“チン”だけで簡単に利用できるのが良いわ♪」などの声から

いなり餅 を作ってみました！



- ★ ヘー！「いなりあげ」と「お餅」って意外に合う～
- ★ 甘くて、おやつみたい
- ★ 子どもが喜びそう
- ★ ご飯のおかずにはならないなあ。。
- ★ あげにしっかり味がついてるから、味が付いていないお餅がちょうどいい感じ
- ★ 手軽に使えるのがいいね

他にも、「お赤飯」や「釜めし」「五目ちらし寿司」をつめたり、「おそば」や「そうめん」を入れたり。。アレンジはいろいろ！！

野菜のみじん切りを混ぜた鶏ミンチをつめて、うすく味付けした出汁で煮ると、おかずの一品になりますよ～☆

たまには、いつもの『いなり寿司』ではなく、ひと工夫してみてくださいはいかがですか？

