

# この商品ってどんな味??

## みんなで試食! ~ CO・OP とろみちゃんの巻 ~



ねえねえ、『CO・OP とろみちゃん』って知ってる?

ポンッ! とフタを開けて、ササッと鍋やフライパンに振り入れて、加熱しながらかき混ぜるだけで、手軽にあんかけ料理が出来ちゃうの♪ 使い勝手バツグンよ~♥

### 『とろみちゃんは、我が家の必須アイテム!』

という、とろみちゃんを愛用している品質保証室の職員が、

「この便利さを、もっと多くの組合員さんたちに知っていただきたい!!」という思いから、今回は、CO・OP とろみちゃんをテーマに、調べてみました。

みなさん、どんな使い方をされているのでしょうか???あくまで品質保証室内での感想です。

### 「とろみちゃん」と「片栗粉」って、どう違うの?

#### CO・OP とろみちゃん

原材料：ばれいしょでんぷん（北海道産）

【メーカー：丸三美田実郎商店】

#### ★水溶き不要!

水溶きする必要がなく、上から振りかけるだけで使えるから、とっても簡単♪とっても便利♪とろみちゃんは顆粒なので、粉が舞いにくく、ダマになりにくいのが特徴です。

#### ★味が変わらない!

炒め物から出たお肉や野菜の汁にも、最後に上から振りかけて炒め合わせれば、うまみたっぷり&トロットロに!!  
お弁当の汁もれ防止にも大活躍してくれます♪

#### ★つぎ足しながら、とろみ加減を調節出来る!

お好みのとろみ加減になるまで、少しずつ振りかけながら調節出来ます。

#### ★製造法特許取得・商標登録済み

「とろみちゃん」という商品はこの1つだけ。他メーカーの類似の商品はありません!

※とろみちゃんは、とろみをつけたい食材に直接振りかけて使用出来ますが、とろみを出すためには、85℃以上に加熱して下さい。

(電子レンジでもとろみがつきますが、時々かき混ぜながら加熱するのがコツです。)



#### 上手にとろみをつけるためのポイント



高温ですぐに固まりますので、弱火等で手早く混ぜながら、少量ずつをまんべんなく振りかけるのがコツです。



とろみをつけるのに片栗粉を水で溶くのが面倒だけど、これなら上から振りかけるだけで簡単に出来てとても便利。さっと振りかけるだけでとろみを出せるので、これが家がない時は、あんかけ料理が出来ません！

炒め物したら、お肉やお野菜から水分出でしょ。その水分って旨味が一杯入ってるから、ちょっと「とろみちゃん」を入れて、水分を吸収してもらったらタレが良く絡んですごく便利なの。お弁当に入れる時も、とろみちゃんですくとトロトロにすると、お弁当の中がビチャビチャにならず、味もうつらず、すごく重宝しています。



味が変わらなし、料理の最後に振りかけて、とろみを加減できるので使いやすいの。

離乳食に便利と先輩ママに頂きました。使ってみると本当に手軽だし、食べにくい魚もこれだとパクパク食べてくれます。離乳食作りに欠かせません！



野菜炒め、八宝菜、マーボー豆腐に。



卵焼きを作るとき、溶き卵に少し加えるだけでくずれにくくなって、ふっくら焼き上がるの～



子どものうどんやラーメンに。



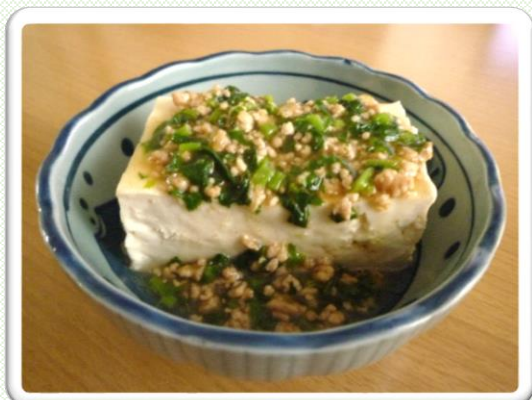
あったかいにゆうめんじ。



しょうが湯に。



## 豆腐の鶏そぼろあんかけ



〔材料〕(2人分)

豆腐 …………… 1/2 丁  
鶏ひき肉 …………… 50g  
大根の葉(みじん切り) …… 大1

だし汁 …………… 150cc  
酒 …………… 大1  
みりん …………… 大1  
しょうゆ …………… 大1/2  
**とろみちゃん** …… 大1

<作り方>

- ① 大根の葉と豆腐を茹でて、大根の葉はみじん切りにする。
- ② フライパンを火にかけて、鶏ひき肉を炒める。色が変わったらだし汁を加える。
- ③ 沸騰したら調味料を加え、①の大根の葉のみじん切りを混ぜ合わせる。
- ④ 火を弱め、とろみちゃんを振りかけ、よく混ぜながら再び火を強め、とろみをつける。
- ⑤ 温めた豆腐を器に盛り、鶏そぼろあんをかける。