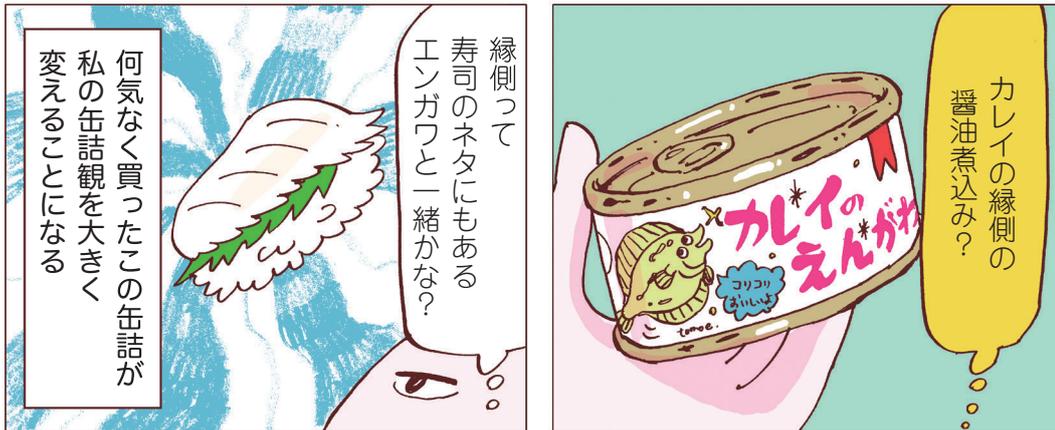


レトルト以上・
ごちそう
未満!

スキマ飯

谷口菜津子

VOL.12 運命の出会い ～木の屋の缶詰～



レトルトよりは豪華だけど、ごちそうってほどでもない、
その“スキマ”にひっそり存在するウマイ飯!
こっそり誰かに教えたくなるちっちゃい飯ネタが満載の、
至福のグルメコミックエッセイ!





谷口菜津子

1988年生まれ。WEB、情報誌、コミック誌等のほか、でんぱ組.incのアルバム『WWDD』のアートワークや、NHK Eテレ『シャキーン!』のコーナー内作画を担当するなど、さまざまな分野で活躍。ご飯・卵・お酒・お笑いラジオが大好き。



完全に初めましての
ビジュアル



とある日の晩酌



これはっ!!



そして濃厚で舌に絡み付く
コラーゲン質の脂...!

身のゼラチンのような
とろける口当たりも最高

コリコリポキポキ
柔らかい小骨の食感が楽しい!



レモンサワーでさっぱりいくか
焼酎でどっぷりいきたい!

牛スジ煮込み・豚足の煮込み・
エイヒレの煮付け
これらが好きな人は
きつと好き!



うまい!!



SUKIMA MESHI

by

Natsuko Taniguchi

SUKIMA MESHU

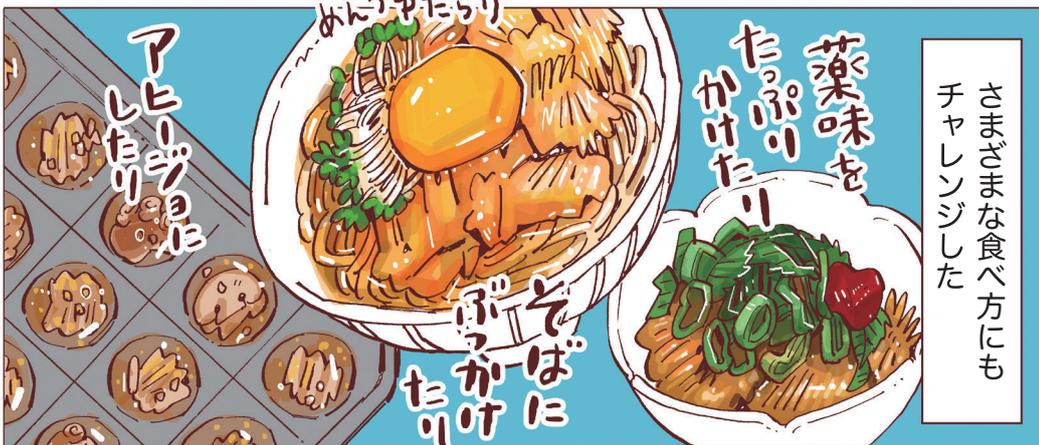


その後アマゾンで注文したりスーパーで見つけるたびに買い占める日々...



こんなおいしい缶詰に出合えるとは

生きてるってなんて価値があることなの



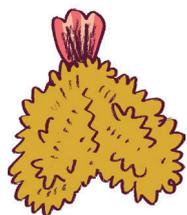
さまざまなお食べ方にもチャレンジした



今日の一枚

1 描き切れませんでした
が鯨の大和煮もうまし！
鯨の匂いのいいところだけ残ってる感じ。





嫌な油臭さなし！
魚肉もしっとり！
イワシのとろりとした
舌触りもキープしている！



ネットで
調べたところ

やはり!!



ほかで見たことな
いような商品多数

買っつきやないな...



他の商品も
気になる！

マグロの尾肉...

鯨の

アヒージョ...

え...ラムカレー!?



案の定全部旨かった!!

天才がよ...

え!? めちゃくちゃ
おいしい!!
え!? すごい!!
ラム好きも大満足の
ラムのおいしさだし
カレーのスパイスも
本格的すぎない!?
世田谷区経堂の
「ガラムマサラ」が
監修してるそう
豆までおいしい...

鯨の香りに
ガーリックの
ガツとした香りが
よく合う!
そしてよく味が染みた
マッシュルームと
ニンニクが
何気に旨い
パンにしみしみしながら
食べたい

どんな料理にも
合いそうな
上品な塩味
オイル漬けなのに
あっさりして
罪悪感なし
食感も
ふんわりしっとり
ツナ缶の上物
という感じ



編集さんにお願
いして木の屋
さんへ直接
お問い合わせ
することに...



全部おいしいってこと
あるんですね

すっかり木の屋ファンに
なっちゃった



今日の一
枚

2

やわらか小女子は本当に
柔らかしっとり。
こういう佃煮ってパサッと
硬いイメージでした。



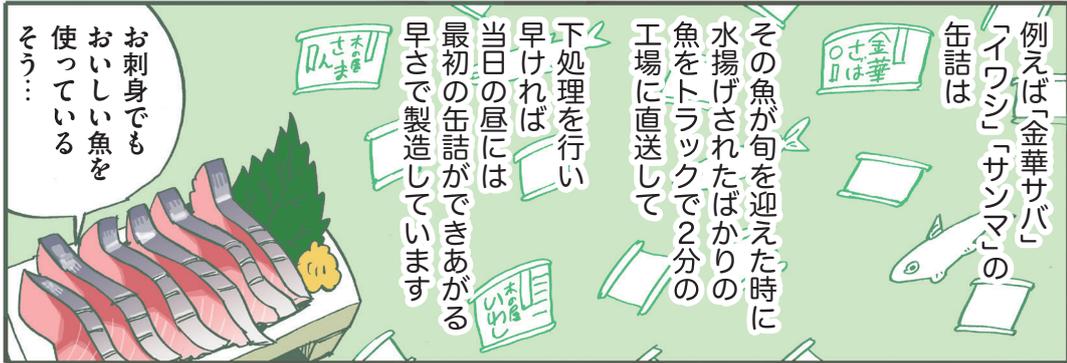
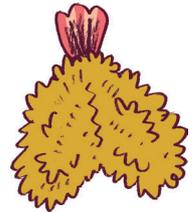
SUKIMA MESHU



原料の鮮度
旬の素材のおいしさと
弊社でしかできない商品は
何かというところに
こだわっています

木の屋さんのご回答

木の屋さんの缶詰の魚は
しっとりでクセがなく
おいしいです
製造方法のこだわりを
教えてください



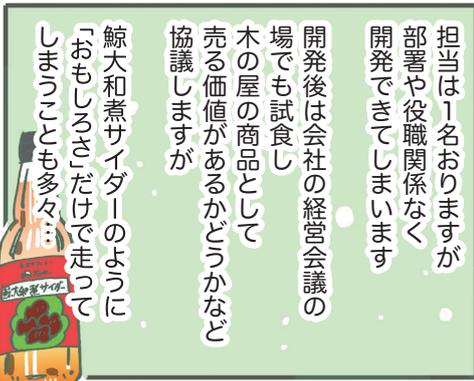
お刺身でも
おいしい魚を
使っている
そう…

木の屋さん
の缶詰

下処理を行い
早ければ
当日の昼には
最初の缶詰が
できあがる
早さで製造
しています

その魚が旬を迎えた時に
水揚げされたばかりの
魚をトラックで2分の
工場に直送して

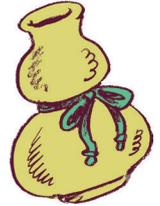
例えば「金華サバ」
「イワシ」「サンマ」の
缶詰は



「おもしろさ」だけで走って
しまうことも多々…
鯨大和煮サイダーのように
開発後には会社の経営会議の
場でも試食し
木の屋の商品として
売る価値があるかどうかなど
協議します

木の屋さんのご回答

ほかにもいろいろな
おもしろい商品が
たくさんありますね！
開発はどのように
行っているの
でしょうか??



～カレイの縁側醤油味付け
誕生物語～



開発に至った経緯を
教えてください！

カレイの縁側醤油煮込みの
大ファンです



今日の
一枚

鯨のユッケの通販もやっ
ていました。
おいしさは言わずもがな。
冷凍庫にもう一つあるの
が心の支えです。



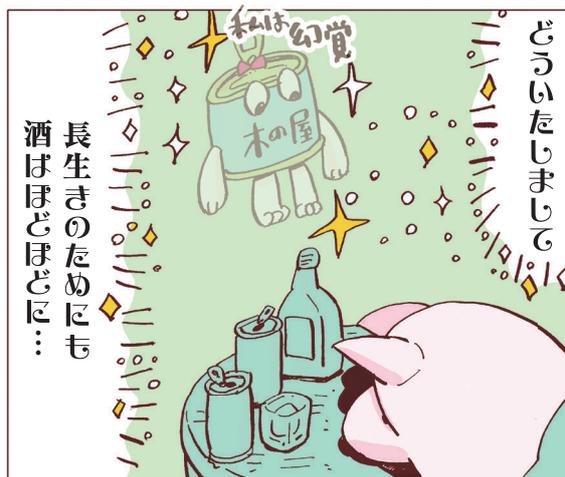
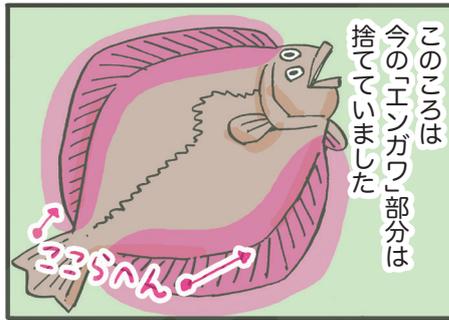
谷口菜津子の
好評既刊!!



『放っておくだけで、泣くほどおいしい料理ができる』

(谷口菜津子・小田真規子)
ダイヤモンド社刊

「放置」こそが、「うまさを増幅させる最強の方法」だった!? 材料シンプル&テクいらずの「放っておくだけ」絶品レシピを、漫画でわかりやすくナビする、目からウロコのレシピ本。



株式会社 木の屋石巻水産

朝獲れの魚を鮮魚のまま缶詰にする独自製法、国産調味料を使ったシンプルな味付け。豊かな自然に恵まれた三陸の海の旨さがギュッと詰まった商品作りにこだわる!

宮城県石巻市魚町 1-11-4
電話：0120-05-1237
URL：<https://www.kinoya.co.jp/>