

魚肉ソーセージの原点

日本初！魚肉ソーセージのパイオニア西南開発

# 遊菜館 元祖魚肉ソーセージレシピ

日本初の魚肉ソーセージは昭和26年 愛媛の西南開発で誕生しました。

その昔ながらの味を再現したのが「元祖魚肉ソーセージ」  
100%国産アジのみを使用したお魚の味。  
是非、育ち盛りのお子様に食べていただきたい一品です。

Recipe 1

元祖魚肉ソーセージならではの  
アジの風味が生クリームと好相性！  
お子様が喜ぶクリームパスタに仕上げました。

元祖 魚肉ソーセージの  
クリームパスタ



**材料 (2人分)**  
元祖魚肉ソーセージ ……2本(斜め5mm幅に切る)  
フジッリ(パスタ) ……200g(スリッパでもよい)  
玉ねぎ ……1/3個(うす切り)  
エリンギ ……1パック(長さを半分に切ったうす切り)  
白ワイン ……大さじ1  
生クリーム ……200cc  
ミックスチーズ ……50g  
バター ……10g  
オリーブ油 ……大さじ1  
こしょう ……適量  
サラダほうれん草 ……適量(盛りつけ用)

**作り方**  
①鍋にたっぷりの湯を沸かし、1%の塩を加えて(※)フジッリを袋の表示時間で茹で始める。※人が「おいしい」と感じる塩分濃度は0.9%とほぼ同じ。20分茹でたら塩分濃度を0.9%と調整する。  
②フライパンにオリーブ油を熱し、玉ねぎとエリンギを炒める。しんなりしたら元祖魚肉ソーセージ、白ワインを加えて炒め合わせる。  
③②にしっかりと水気を切った①を加え、生クリーム、ミックスチーズ、バターを加えてからめてできあがり。器に盛り付け、サラダほうれん草を飾る。お好みでこしょうをふる。

元祖 魚肉ソーセージの  
ズッキーニのマヨサラダ

**材料 (2~3人分)**  
元祖魚肉ソーセージ ……1本(斜め5mm幅に切る)  
ズッキーニ ……2本(2mm程度にうすく輪切り)

かつお節もプラスしてカルシウム豊富な一品！  
元祖魚肉ソーセージならではの  
プリっとした歯ごたえもお楽しみいただけます。



**作り方**  
①ズッキーニに塩を振り、5分程度おいたらしぼる。  
②①を元祖魚肉ソーセージ、マヨネーズ、かつお節と和えたらできあがり。  
※お好みでわさびを入れてもおいしいです

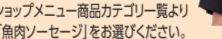
おいしさの秘密はアジを100%使用していること。元祖魚肉ソーセージならではの深い味わい。しかもアジはアミノ酸スコア100点なので健康やかな体・心・頭を育みます。

オンラインショップ  
「こにてみんかや」は  
こちら！



食文化・料理研究家/作家  
中村和憲先生  
松山市出身。地元産品を使った健康意識の高いメニュー開発に力を入れている。『食育をすすめる』、『食育のすすめ』、『食育のすすめ』を著書として愛媛県内を中心に幅広く活躍中。また、食育推進としてエッセイや講演会、さまざまな食育活動・講座に関わる。県内外で「食」を主眼とした教育、子育て、人権等の講演多数。

おいしい笑顔のために、いつまでも。  
**西南開発株式会社**  
〒796-0293 愛媛県八幡浜市保内町宮内 1-300-1  
TEL0894-36-0651 FAX0894-36-0030  
http://www.seinankaihatsu.co.jp/



ショップメニュー画面から「元祖魚肉ソーセージ」をお選びください。

魚肉ソーセージの原点

日本初！魚肉ソーセージのパイオニア西南開発

# 遊菜館 元祖魚肉ソーセージレシピ

日本初の魚肉ソーセージは昭和26年 愛媛の西南開発で誕生しました。

その昔ながらの味を再現したのが「元祖魚肉ソーセージ」  
100%国産アジのみを使用したお魚の味。  
是非、育ち盛りのお子様に食べていただきたい一品です。

Recipe 2

三大旨み成分の一つ、イノシン酸の豊富なアジを使った  
元祖魚肉ソーセージだから野菜のグルタミン酸と  
揚げ合わせれば塩・こしょうだけで「旨」焼きそばに。  
お子様の豊かな味覚を育てます。

元祖 魚肉ソーセージの  
旨焼きそば



**材料 (1人分)**  
元祖魚肉ソーセージ ……1本(縦半分にして斜めうす切り)  
中華蒸し麺 ……1玉  
長ねぎ ……1/2本(幅5cmの斜め切り)  
きぬさや ……5枚程度(筋を取る)

**作り方**  
①耐熱皿に中華蒸し麺をのせてふんわりラップし、電子レンジ500Wで40秒加熱してほぐす。  
②①を平らに広げ、その上に長ねぎを広げ、元祖魚肉ソーセージ、きぬさやを広げてのせる。合わせておいたAを全体にふりかけ、ふんわりラップをして、電子レンジ500Wで6分加熱する。  
③加熱後サッと混ぜ、黒ごまを散らせばできあがり。  
※飾りのきぬさやの代わりに、水菜(4cmに切る)でもかまいません。

元祖 魚肉ソーセージの  
卵焼き

**材料 (2~3人分)**  
元祖魚肉ソーセージ ……1~2本(みじん切り)  
卵 ……4個  
細ねぎ ……6本分(小口切り)  
桜海老 ……大さじ1(細かく刻む)

元祖魚肉ソーセージと海苔の様々な旨味と風味、  
ご飯が進む卵焼きは朝ごはんやお弁当にピッタリ。  
塩分を控えられるのもうれしいポイントです。



**作り方**  
①ボウルにサラダ油以外の材料をすべて入れ、泡立て器でしっかり混ぜる。  
②フライパンにサラダ油を熱し、①を流し入れ、卵焼きをつくる。

おいしさの秘密はアジを100%使用していること。元祖魚肉ソーセージならではの深い味わい。しかもアジはアミノ酸スコア100点なので健康やかな体・心・頭を育みます。

おいしい笑顔のために、いつまでも。  
**西南開発株式会社**  
〒796-0293 愛媛県八幡浜市保内町宮内 1-300-1  
TEL0894-36-0651 FAX0894-36-0030  
http://www.seinankaihatsu.co.jp/



ショップメニュー画面から「元祖魚肉ソーセージ」をお選びください。

食文化・料理研究家/作家  
中村和憲先生  
松山市出身。地元産品を使った健康意識の高いメニュー開発に力を入れている。『食育をすすめる』、『食育のすすめ』、『食育のすすめ』を著書として愛媛県内を中心に幅広く活躍中。また、食育推進としてエッセイや講演会、さまざまな食育活動・講座に関わる。県内外で「食」を主眼とした教育、子育て、人権等の講演多数。

魚肉ソーセージの原点

日本初！魚肉ソーセージのパイオニア西南開発

# 遊菜館 元祖魚肉ソーセージレシピ

日本初の魚肉ソーセージは昭和26年 愛媛の西南開発で誕生しました。

その昔ながらの味を再現したのが「元祖魚肉ソーセージ」  
100%国産アジのみを使用したお魚の味。  
是非、育ち盛りのお子様に食べていただきたい一品です。

Recipe 3

国産アジ100%の元祖魚肉ソーセージだから塩いらず。  
焦し醤油の豊かな風味を是非。

元祖 魚肉ソーセージ  
焦し醤油炒飯



**材料 (2人分)**  
元祖魚肉ソーセージ ……2本(縦4等分にして5mm幅に切る)  
ごま油 ……大さじ2  
温かいご飯 ……2膳分  
マヨネーズ ……大さじ2  
長ねぎ ……10cm(みじん切り)

**作り方**  
①Aをボウルに入れて混ぜておく。フライパンにごま油を熱し、長ねぎを入れて炒める。溶き卵を流し入れ、すぐにAを入れて溶き卵の上に広げる。  
②①に元祖魚肉ソーセージ、Bを周囲に回し入れ、ふたをする。  
③蒸気が上がったから水滴を落とさないようにふたを取り、軽く混ぜたらフライパンの片側に寄せ、空いたところに醤油を加え、細かい泡が立って香ばしい匂いが出たら、細ねぎを加えて全体を炒め合わせて仕上げます。  
※醤油は焦すとほどよい香みが加わって深い味わいになります。細かい泡をその目安に。

元祖 魚肉ソーセージの中華スープ

**材料 (2~3人分)**  
元祖魚肉ソーセージ ……1本(縦4等分にして5mm幅に切る)  
春雨 ……10g  
(熱湯で戻し4cm長さに切る)  
生もずく ……60~70g  
(三杯酢などの味付きのものでもOK)

おさかな本来の味わいがしみ出たスープ。  
元祖魚肉ソーセージの  
さまざまな食材をやさしくまとめてくれます。



**作り方**  
①鍋に水、鶏がらスープの素を入れて火にかけ、ひと煮立ちしたら春雨、生もずく、元祖魚肉ソーセージ、グリーンアスパラガスを加える。  
②再び沸騰したら火を止めて器に盛る。  
※三杯酢などの味付きのものを使用する場合は(1パック)、酢ごと入れてください。酢が多すぎると酸味が強くなり、サンラータン風のおいしいになりません。

おいしさの秘密はアジを100%使用していること。元祖魚肉ソーセージならではの深い味わい。しかもアジはアミノ酸スコア100点なので健康やかな体・心・頭を育みます。

おいしい笑顔のために、いつまでも。  
**西南開発株式会社**  
〒796-0293 愛媛県八幡浜市保内町宮内 1-300-1  
TEL0894-36-0651 FAX0894-36-0030  
http://www.seinankaihatsu.co.jp/



ショップメニュー画面から「元祖魚肉ソーセージ」をお選びください。

食文化・料理研究家/作家  
中村和憲先生  
松山市出身。地元産品を使った健康意識の高いメニュー開発に力を入れている。『食育をすすめる』、『食育のすすめ』、『食育のすすめ』を著書として愛媛県内を中心に幅広く活躍中。また、食育推進としてエッセイや講演会、さまざまな食育活動・講座に関わる。県内外で「食」を主眼とした教育、子育て、人権等の講演多数。

「元祖魚肉ソーセージ」レシピプロモーション

<制作意図>  
西南開発株式会社様の「元祖魚肉ソーセージ」の販促プロモーション企画。  
「元祖魚肉ソーセージ」は昔ながらの製法で国産アジ100%の健康食品。  
愛媛の漁業を応援するフリーペーパー「Eのさかな」にて「ドレミレシビ」を連載している料理研究家中村和憲氏に、家庭の献立となる「元祖魚肉ソーセージレシピ」を依頼し「Eのさかな」にて短期連載の記事広告を掲載することでPR中の案件。  
※レシピ4は2023年1月発行の「Eのさかな」グレ号に掲載。

また、「元祖魚肉ソーセージ」の  
楽天のECサイト内に  
中村和憲氏が、「元祖魚肉ソーセージレシピ」を  
紹介する動画を掲載しPR。  
※詳しくは、右記QRコードがテレビCM・ラジオCM・映像部門にて

