

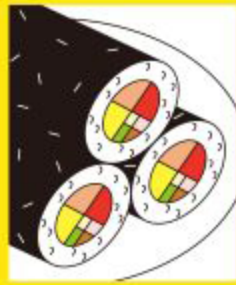
TAMAGO SEASON

～ たまごと過ごす365日～

2月 恵方巻のたまご

味と縁起と彩

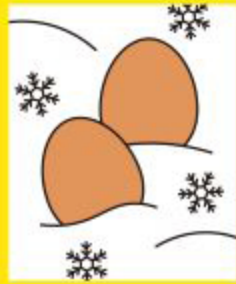
2月の節分の日に食べられる恵方巻ですが、福を巻き込むために七福神にちなんで7種類の縁起の良い具材を入れるのが一般的です。中でも厚焼き玉子や伊達巻はその鮮やかな黄色から、財の豊かさ、金運のげん担ぎとして使われます。



1月 大寒たまご

冬の縁起物

昔は鶏が寒い時期に減多にたまごを産まず、時々産む数少ないたまごは「寒のたまご」と呼ばれ、栄養がたっぷり詰まっていて健康に良いと考えられていました。なかでも1月20日に生まれたたまごは「大寒たまご」といい、金運と健康運があがる縁起物とされてきました。



3月 ちらし寿司の錦糸卵

おうちできれいに焼くコツ

ちらし寿司には欠かせない錦糸卵。しかし手作りできれいに作るのなかなか難しいです。錦糸卵を上手に作るコツはたまごに片栗粉をいれるだけ。片栗粉のデンプンのはたらきで破れにくく、きれいに焼き上がります。



4月 イースターエッグ

復活祭のシンボル

キリストの復活を祝うイースター。生命の象徴であるたまごがシンボルとして扱われています。欧米ではクリスマスに並ぶお祭りで、家族で集まり、定番料理のデビルドエッグを振舞ったり、ゆでたまごを色鮮やかにペイントしたイースターエッグを隠して探すエッグハントなどの遊びをして過ごします。



5月 お弁当にはたまご焼き

冷めてもおいしく作るには

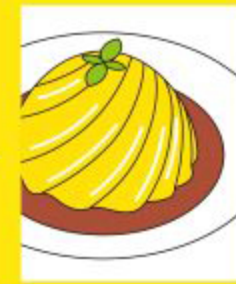
お弁当のおかずは冷めてもおいしいものを選びたいですね。お弁当に欠かせない「たまご焼き」を時間がたってもおいしく作るにはたまごにマヨネーズを加えるのがポイントです。マヨネーズに含まれる植物油やお酢のはたらきで、冷めてもふわふわ食感のままおいしく食べることができます。



6月 ドレسدオムライス

ジュンブライド

6月に結婚すると幸せな結婚生活を送れるとされるジュンブライド。花嫁をもっと美しく彩るウェディングドレスをオムライスで表現したドレスドオムライスは、ふわりと広がる卵がまるでドレープのよう。華やかな見た目とパーティーなどのイベントにも大活躍間違いなし。



12月 エッグノッグ

クリスマスのホットドリンク

北米ではクリスマスや新年の季節になるとエッグノッグという飲み物が好んで飲まれています。たまご・牛乳・砂糖をメインに少しスパイスを効かせた栄養満点の暖かい飲み物で子供から大人まで幅広く人気があります。ブランデーを加えてカクテルとしても楽しまれています。



11月 おでんのたまご

出汁を染み込ませるコツ

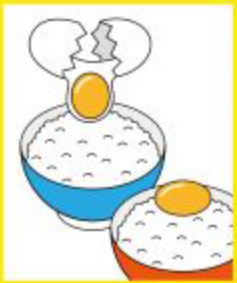
おでんの数ある具材の中でもたまごは高い人気を誇ります。おでんなどの煮物を作る時に中まで出汁を染み込ませるコツは煮込んだ後、出汁に浸したたまご、1度ゆっくり冷ますこと。このひと手間がおいしいおでんたまごのポイントです。



10月 新米はたまごかけご飯で

食欲の秋

お米がおいしい新米の季節はシンプルなたまごかけご飯がおすすです。たまごと炊立てご飯をかるく混ぜ、電子レンジで500W20秒ほど加熱することで舌の味覚細胞が甘味と旨味を強く感じる温度(約60℃)に温まり、さらにおいしいたまごかけご飯が食べられます。



9月 月見メニュー

新しい秋の食文化

お月見といえば月見団子ですが、近年この季節には月見バーガーを筆頭として、目玉焼きや温泉たまごをトッピングしたメニューが数多く登場し盛り上がりを見せます。月見メニューは日本の新しい秋の食文化と言えるでしょう。



8月 台湾月見氷

かき氷にたまご?!

台湾から逆輸入され、日本でもすっかり浸透した台湾かき氷。その中でも気になる存在が「月見氷」。かき氷の上に練乳、小豆などをのせ中央に卵黄をのせたもので一口食べれば普通のかき氷にはない濃厚なコクが味わえます。

