

# セブン-イレブン 「みしまコロッケ」販売開始



10月24日(水)より、三島市はもちろん、御殿場市から伊豆半島全域の9市9町にて「みしまコロッケ」を販売開始しております☆



発売当日のイベントの様子

昨年は約1か月で発売終了となってしまった大人気商品。サクサクの衣の中に、しっとりにした三島馬鈴薯がギュッと詰め込まれています。

【みしまコロッケ 1個 100円】

販売を行っている店舗にはみしまコロッケののぼり旗が飾られているので、のぼり旗を目印に、是非お出掛け下さい！

※数量限定ですのでお早めに♪♪



三島と沼津のコラボ!!  
私立高生考案「あじコロッケ」



「私立高校生の料理レシピアイデアコンテスト」の優秀作品の中に、誠恵高等学校(沼津市) 小笠原由香さんが考案した、沼津のあじ干物と三島馬鈴薯を使った「あじコロッケ」が選ばれました。

「みしまコロッケ」の定義にバッチリ当てはまった「あじコロッケ」のレシピをご紹介します☆

ぜひ作ってみて下さい!

### 材料

- じゃがいも 300g
- 玉ねぎ 1/2個
- あじのひもの 2枚
- 塩・こしょう 少々
- 卵 1個
- 薄力粉 適量
- 水 適量
- パン粉 適量

### 作り方

- ①じゃがいもは皮をむき、竹串が通るくらい煮たらお湯を捨て、木べらでつぶす
- ②玉ねぎをみじん切りにしてフライパンで炒め、塩・こしょうをしてさらに炒める
- ③あじのひものを焼き、細かくほぐす
- ④1のじゃがいもに2・3の具、塩、こしょうを加え混ぜ、コロッケの形にする
- ⑤ボウルに卵、薄力粉、水を混ぜ、コロッケのたねをボウルの中にくぐらし、パン粉を付ける
- ⑥コロッケを180度の油で揚げる

# みしまコロッケ新聞



全認定店

971店舗

(平成24年8月21日現在)

発行

みしまコロッケの会事務局  
商工観光課内  
TEL 055-983-2656