

『少納言』（アズキのあんをジャガイモでくるんで揚げたもの）、『かぐや姫』（シソなど香味野菜入り）、『大黒さま』（大豆を使用）などがあります。手づくりのため、形はふぞろいですがそれに人間味も感じられます。地方には冷凍したものを発送しています。

d HOT POTAO

大阪市中央区にある専門店。北海道産の「男爵薯」とソーセージ、いか、えびなど15種類を組み合わせた「面白コロッケ」がOLたちの人気を呼んでいるそうです。

コンビニエンスストアの『ローソン・ジャパン』でも『男爵コロッケ』を、おいしいと言われるお肉屋さんのコロッケがいつでも食べられる、と売りだしており、おやつや温かい惣菜として人気があるそうです。

e 竹園旅館

兵庫県芦屋市のJR駅前にあります。通常原料品種は、乾物率、味、風味の点で勝るとされる「男爵薯」が多いのですが、この精肉店では「メイクイン」を原料として1日2千個、日によっては5千個を売っているそうです。

㊦ 北海道の主要コロッケ生産工場

- ① 北海道フーズ(株)
士幌町西2線146
電話 01564-5-2011
- ② サンマルコ食品販売(株)
札幌市厚別区厚別東4-1-1
電話 011-897-1711
- ③ 女満別食品(株)
女満別町字昭和63-3
電話 01527-6-3101
- ④ (株)日本冷食
津別町字活汲86
電話 01527-6-3101
- ⑤ (株)サカイヤフーズ
八雲町三杉町25-2
電話 01376-2-2741
- ⑥ (株)モリタン栗沢工場
栗沢町美流渡緑町1
電話 01264-6-2011
- ⑦ (株)土屋 帯広工場
帯広市西22条北1-1-15
電話 0155-37-2244

肉ジャガが好き 「煮物は家庭で」92%

〈主婦アンケート〉

煮物を家庭で作るのは、一週間に3～5回。最も好きなメニューは肉ジャガ。大手食品メーカーの中惣酢店（本社 愛知県半田市）が、東京、大阪など全国7都市主婦596人に聞いた「煮物アンケート」でこんな結果がでた。百貨店やスーパーで市販品を買って済ませる人は少なく、煮物はまだ「家庭の味」のようだ。

家庭で煮物を作る回数は、週3～5回が全体の48.3%でトップ。主婦の年齢が高くなるほど煮物を作る回数が増えていく。調査対象者の92.1%が「市販の煮物は買わない」としており、年代別にみて市販品を利用することが多い20歳代の主婦でも、76.8%が「煮物は

家庭で作る」という。

家庭で作る煮物メニューでは、「肉ジャガ」（全体の89.6%）が圧倒的に人気を集めている。これに「カボチャ」の含煮（74.7%）「きんぴらごぼう」（66.9%）「サツマイモの甘煮」（28.7%）も上位を占めており、素朴で庶民的なメニューを好む家庭が多い。

煮物を作る際に注意する点としては「塩分を控える」（57.2%）「他のおかずとのバランスを考える」（44.5%）など健康面を考慮した答が多かった。余った煮物は、全体の47.3%が「鍋で温め直して食べる」そうである。

（ソースー日本経済新聞一山田 清）