

平成27年10月20日（火曜日）開催

八幡浜魚食文化継承事業「H27シーフードクッキング②」レシピ

講師：道後温泉ふなや 和食料理長 久保田昌司 氏

太刀魚酢物（秋バージョン）

材料（4人分）

太刀魚（卸したもの） 1/2尾

かぶ（小） 1ケ

柿 1/2ケ

きくらげ（茹いたもの） 1枚

柚子

※なます酢

出汁 大さじ3

酢 大さじ2

味醂 大さじ1

塩 少々

◎ひと煮立ちさせ冷ます。



作り方

- ① 太刀魚は、薄塩をあて、酢でしめて、切っておく。
- ② かぶ、柿は皮をむき、スライスして、たて塩に付ける。きくらげは、千切りにする。
- ③ ①、②を合わせ、なます酢に漬け、柚子の皮を刻み入れる。

