

平成26年10月23日（木曜日）開催
八幡浜魚食文化継承事業「H26 シーフードクッキング特別編③」レシピ

講師：道後温泉ふなや 和食料理長 久保田昌司 氏

カマス幽庵焼

材料（4人分）

カマス	4尾	}	A
酒	80 cc		
みりん	80 cc		
濃口醤油	70 cc		
ゆず	適量		



作り方

- ① カマスは水洗いして、開きにする。薄塩をあて、10分位おく。
- ② Aを合わせ、①を漬け込む。（10～15分位）
- ③ オーブンで焼き上げる。