

# 当店おすすめレシピ

## 八幡浜の 鯛めし

愛媛県八幡浜郷土料理

宇和海の豊後水道の良い環境で当社指定管理体制のもと、えさにこだわって育て上げました【養殖真鯛】を使ってご家庭のメニューの一品にどうぞ！

### ■材料(4人分)

- ・ 鯛切身 200g
- ・ 玉子 4個
- ・ わさび 適量
- ・ お米

### 【合わせ調味料】

- ・ 濃口醤油
  - ・ 薄口醤油
  - ・ 酒
  - ・ みりん
- (きざみのり、カットねぎ)



### ■作り方

1. 鯛の刺身用をスライスする。(少し薄切り)
  2. <合わせダレ>を作り、鯛を入れ漬け込む。
  3. 生玉子の黄身とわさびを適量加え、混ぜ合わす。
  4. ご飯の上にかけて、出来上がり。
- ※お好みで、きざみのり・ねぎ等をトッピングする。