

# お料理レシピ♪

料理名

真鯛のカルパッチョ（紀の川特製ラビコットソース仕立て）



作り方

調理時間

約30分

1. 玉葱をみじん切りにして、流水で20分ほどさらし、布巾でよく水気を切っておきます。
2. 生姜をみじん切りにして、軽く水にさらして水気をよくきっておきます。
3. 大葉をみじん切りに、小葱を小口切りにします。
4. 1、2、3の野菜を全て混ぜ合わせます。
5. 薄切りにしたレモンをしいて、その上に薄く切った刺身を並べます。
6. ソースをよく振って、刺身にふりかけ、その上から混ぜ合わせた野菜をたっぷりかけたら出来上がりです。

※注意※  
ソースをかけてから時間が経つと水分が出て、風味が変わってしまいます。食べる直前に調理することをおすすめします。

豆知識  
ラビコットソースの"ラビコット"とはフランス語で「元気にさせる」という意味になります。美味しいカルパッチョを食べて心身ともに元気になりましょう♪

材 料

4人前

タイ（刺身用）	1尾分	大葉	10枚
紀の川特製ラビコットソース	適量	小葱	半束
玉ネギ	1/2個	レモン（薄切りにしたもの）	適量
生姜	50g		

有限会社 ヨネサ水産

〒858-0918

長崎県佐世保市相浦町1563番地

TEL : 0956-48-8130



洋懷石 紀の川

〒857-0879

長崎県佐世保市島地町11-26

TEL : 0956-22-0612

本商品のご案内

地元（長崎県佐世保市）で穫れる天然もしくは養殖の真鯛を下処理し、真空包装にしております。後は食べたい大きさに切っていただき、洋懷石「紀の川」特性のラビコットソースをかけてお召し上がりください。