

お料理レシピ♪

料理名

手仕込み漬け魚セット（甘鯛・ぶり・さわら）



作り方

調理時間

約10分

1. 袋に入った状態のまま冷蔵庫もしくは流水にて完全に解凍してください。
2. 解凍した切身を袋から取り出し、余分な西京味噌や照焼のタレをクッキングペーパーなどで軽く拭き取ってください。
3. アルミホイルの上に切身をのせ、フライパン・グリル・IHクッキングヒーターで中に火が通るまで（中火～弱火）じっくり焼き上げてください。
4. お好みの皿（和風の皿が見栄えが良いです）に並べてお召し上がり下さい。

材 料

3人前

甘鯛西京漬け60g	3パック
ぶりの照り焼き70g	3パック
さわら(かますさわら)西京漬70g	3パック

※注意※

西京味噌は焦げやすいので、じっくり弱火で焼くのがコツです。

豆知識

西京味噌とは京都に拠点を構える味噌蔵が禁裏御所（今の京都御所）のご用命を受け、宮中の料理洋味噌を吟醸し、宮廷料理の彩を添える調味料として開発されたものが始まりとされています。

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



ヨネサ水産は長崎県佐世保漁港の市場場内に加工場を設け日々新鮮な魚介類を加工・販売しております。
天然魚から養殖魚、学校給食向けの冷凍魚など様々な水産品を取り扱っております。
今後とも末永くご支援賜りますようお願い申し上げます。

本商品のご案内

地元（長崎県佐世保市）で水揚げされた甘鯛、ぶり、さわら（かますさわら）をお客様が食べやすい大きさに切り分け、一切れ一切れ丁寧に手作業にて一晩しっかりと漬け込み、食べたいときに食べたい分だけ調理できるよう一切れずつ真空包装しております。