

# しずまえ太刀魚の1本めし



~produced by 食彩 岩生~



<p>材料</p>	<p>【1本分(2~3人前)】                  &lt;&lt;白&gt;&gt;                  ・太刀魚 1/2                  ・みかん 2個                  ・たけのこ 1/2個                  ・春菊 1/2束                  ・どんこしいたけ(干し) 2個                  ・昆布 20cm×15cm 2枚                  ・寿し飯 1合強</p>	<p>&lt;&lt;緑&gt;&gt;                  ・太刀魚 1/2                  ・むかご 50g                  ・抹茶(色づけ)                  ・お茶の葉 15g                  ・かつおだし 540cc                  ・うす口しょうゆ 20cc                  ・白飯(米2.5合 もち米0.5合                  あわ20gを混ぜて炊いたもの)</p>
<p>作り方</p>	<p>&lt;&lt;白&gt;&gt;                  1. 出汁で炊いたご飯を、みかん汁入りの寿し飯にする。                  2. おろした太刀魚を昆布メめにし、皮目に細かく包丁を入れる。                  3. 甘煮にしたどんこしいたけ、さっとゆでた春菊、出汁で炊いたたけのこをそれぞれ細かく切り、寿し飯に混ぜる。                  4. 太刀魚を乗せて棒で締め、棒寿司にする。</p>	<p>&lt;&lt;緑&gt;&gt;                  1. お茶入りの出汁であわ・もち米・白米を合わせて炊く                  2. むかごは塩蒸しし、ご飯に混ぜる。(色付け用の抹茶も)                  3. 太刀魚は、かつおだし・うす口しょうゆの地につけ焼く。                  4. ご飯の上に乗せ棒で締め、棒寿司にする。</p>
<p>おいしく作るコツ</p>	<p>太刀魚とご飯が離れないようにギュっとしめる。白は、太刀魚の皮目に細かく包丁を入れること。緑は太刀魚を焼きすぎないこと。</p>	
<p>こだわった点</p>	<p>しずまえの太刀魚と地場食材の絶妙なコラボレーション！太刀魚のおいしさを活かしています！</p>	
<p>店舗情報</p>	<p>静岡市葵区常磐町1-2-1 フレンド久喜ビル1階                  Tel:054-252-3200 URL:http://iwaoiwao.com</p>	