

★しずまえ大賞 豪快ぎゅぎゅっと部門★

しずまえ箱鮓

【材料（1品分）】

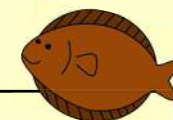
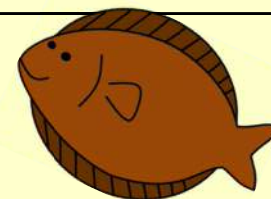
ヒラメ 30g
 昆布（める用） 適量
 酢 適量
 ヒラメの肝 少々
 ゼラチン 10g
 昆布 少々
 ゆず 少々
 ネギ 少々

シヤリ 45g
 赤シヤリ 45g
 （シヤリ）
 醤油
 酒
 みりん
 砂糖



【作り方】

- ①ヒラメを切り、昆布と酢でめる。
- ②ヒラメの肝を炊いて、ゼラチンを合わせ、冷蔵庫で冷ましておく。
- ③押しずしの木枠に、ヒラメ・昆布・ゆず・ネギを散らし、シヤリを入れ、押しずしにし、等分にしたら完成。
- ⑤赤シヤリも同様。



【考案者】 入船鮓 （静岡市清水区入船町13-15 エスパルスドリームプラザ内）