



井の名前	やしおますのあぶり丼
<p>材料(2人分)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・やしおます 1/4尾 ・青ジソ 3枚 ・白ゴマ(煎ったもの) 大1 ・もみ海苔 少々 ・ご飯4人分 調味料A(・米酢 50cc ・砂糖 35g ・塩 大1/2) ・こんぶ 少々 調味料B(・醤油 大1 ・みりん、酒 各大1/2 ・粉末コンブ 大1) ・ショウガのしぼり汁 少々 ・ネギ 少々 ・カイワレ大根 少々 ・さらしネギ(又はさらしたマネギ) 少々 ・マヨネーズ 少々 	
<p>レシピ</p> <ul style="list-style-type: none"> ・やしおますは皮と小骨を除き、4ヶ所に串刺しにして、火にあぶり、少し色がつくくらいに焼き色をつけ、氷水にさらし、食べやすい大きさに削ぎ切りにします。 ・調味料Aを鍋にいれ、ひと煮立ちさせ、冷ましてすし酢を作り、ご飯にまぜ合わせ、ちぎった青ジソと白ゴマを混ぜます。 ・調味料Bを混ぜ、合わせ醤油を作ります。 ・器に を盛り、もみ海苔をふってから、 のマスを盛り、小口切りにしたネギとカイワレ大根又は水にさらしたタマネギを飾り、醤油、マヨネーズ等をかけてできあがりです。 	
<p>PR・ポイント・日光らしさ</p> <p>清流の里、日光中禅寺湖の水で育てられたやしおますは臭みがなく、油もほどよくのって食べやすい魚です。表面をすこしあぶり、醤油味だけでなくマヨネーズ味でも美味しくいただけます。</p>	