

お家(UCHI)deかまぼこクッキング No.14

—ATAMI 山田屋♪お魚のすり身料理—



Kamaboko★Fishcake

熱海っぽい 遊び心のかまぼこ屋
熱海唯一、残るかまぼこ工房。湯の街に光る職人の技

《今日のお題》 鯛のだいたい胡椒カルパッチョ

※だいたい胡椒を食材にします〜♪

《材料》2人分

鯛 90g

EX オリーブオイル
大さじ 2
白ワインビネガー
小さじ 1
A だいたい胡椒・醤油
各小さじ1/2杯
塩・胡椒 適量
(辛さはお好みで)

ベビーリーフ 適量

ミニトマト 3個

《作り方》

- ① Aを全て混ぜ合わせる。
- ② 鯛を薄切りにしお皿に並る。
- ③ ベビーリーフを盛る。
- ④ ミニトマトを半分に切り、飾る。
- ⑤ ①を②にかける。



《意外と熱海》

とのプロモーションメニューを—

緒に作ろう！！

熱海の味をお家でバージョンアップ

だいたい胡椒と鯛を組み合わせた、熱海ならではの味。

料理の材料にもいいよ♪だいたい胡椒の新たな活用法のご紹介

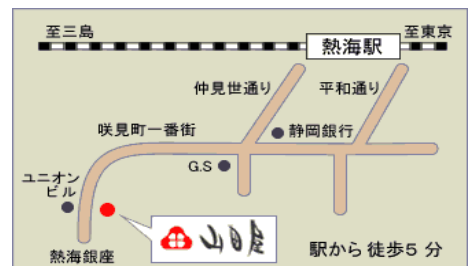


(監修) 長田 絢 (おさだ あや)

栄養士・(独)中小機構地域活性化支援アドバイザー・お肉博士1級・猟師



※「意外と熱海」の魅力を発信する観光プロモーション事業です



【お魚のすり身の店 山田屋】熱海市咲見町10-1 Tel: 0557-82-3170