

## \* 材料 (2人前)

- ★煮焼きあなご …… 50g
- ★わかめ用ドレッシング …… 50cc
- 大根おろし …… 40g
- ワカメ叩き …… 20g
- 酢取ミョウガ …… 1本
- 出汁 …… 50cc

## \* 作り方

1. わかめ用ドレッシング1に対して出汁1で合わせて、大根おろしとわかめに混ぜる。
2. 穴子を食べやすい大きさにカットして、1をかける。
3. 酢取ミョウガを盛り付ける。

【料理時間:約15分】

## 煮焼きあなご 若芽おろし



## 煮焼きあなご

石巻港で水揚げされる「あなご」を特製のタレで煮込み、表面を香ばしく焼き上げました。



- 製造元: (株)ヤマトミ
- 商品容量: 120g
- 賞味期限: 冷蔵5日、冷凍3ヵ月
- 【販売価格】602円(税込650円)

★アレルギー 大豆 小麦

## わかめ用ドレッシング

- 製造元: (株)山形屋商店
- 商品容量: 100ml、200ml
- 賞味期限: 6ヵ月
- 【販売価格】100ml 278円(税込300円)  
200ml 463円(税込500円)



★アレルギー 小麦 大豆 サバ

素材の良さを生かしながら  
時間をかけず贅沢な一品を

急なお客様を、おいしい料理でもてなしたい時にピッタリの時短レシピ。ふっくらと身の肥えたあなごは、ドレッシングの酸味と大根おろしでサッパリと味わうことができます。一緒に混ぜたきざみワカメの歯ざわりも、良いアクセントに。煮穴子の濃厚なタレが出汁に溶け、豊かな風味を生み出しているのも特徴です。とっておきの美酒があれば、ぜひともに添えて。

Chef



ホテルメトロポリタン エドモント  
宴会和食 料理長

丸 浩史

調理の  
ポイント

濃厚なタレを生かすことで、煮穴子から染み出した旨みもしっかり味わってもらうことができます。サッパリと後味良く食べられるので、年代問わず楽しんでもらえるはずですよ。