



# 鰻ざく



## 【作り方】

- ①鰻の蒲焼は軽く焼く。(温める程度)一口大にざく切りする。
- ②きゅうりはうす切り(輪切り)にして海水程度(3%)の塩水につける。ざるに上げて水気を切り手で絞る。三杯酢を少しかけておく。
- ③鰻ときゅうりを器に盛り、上にごまをかける。三杯酢を少しかける。



## 【材料】(4人分)

- 鰻蒲焼 ……………1尾
- きゅうり ……………2本
- 白いりごま ……………小さじ2

## 三杯酢

- 酢 ……………1/4カップ
- 砂糖 ……………大さじ1と1/2
- 淡口しょうゆ ……………小さじ2
- ※火は入れずによく混ぜておく



# 帆立とミニトマトのサラダ



## 【作り方】

- ①ミニトマトの甘酢漬けを作る。ミニトマトのへたを取り、沸騰したお湯に入れて皮がはじけたら氷水にとり皮をむく。鍋に甘酢の材料を入れて沸騰させ、火を止めてトマトを加え、そのまま冷やす。
- ②帆立貝柱は厚みを2~3等分にして沸騰したお湯にさっとくぐらせ器に盛る。
- ③ミニトマトの甘酢漬け8個と汁大さじ4をミキサーにかけ、ボールに移してサラダ油大さじ2と塩少々で味を調え、帆立貝柱にかけてパセリを飾る。



## 【材料】(4人分)

- 帆立貝柱 ……………6個
- ミニトマト ……………30個
- サラダ油 ……………大さじ2
- 塩 ……………少々
- パセリ ……………少々

## 甘酢

- 酢・砂糖・水 ……各1/2カップ

# 夏 鶴岡ガス料理教室のおもてなし料理



◆旬彩桜◆

鶴岡市新形町18-13  
☎0235-25-3688  
🕒17:00~23:00 ※要予約  
🗓️毎週月曜日

去る7月26日(月)鶴岡ガス本社で料理教室「夏のおもてなし料理」が開催されました。講師に「旬彩 桜」の小田幸子さんを招き、参加者19名で楽しく和やかな料理教室となりました。



# 生姜めし



## 【作り方】

- ①生姜はうすい千切りにしてボールに水を入れた中でアクを抜き、ざるに上げておく。
- ②米に淡口しょうゆと塩を加えて炊く。ごはんの出来上がりがわりに生姜を入れて蒸らす。
- ③熱いうちに食べましょう!冷めると生姜の香りが抜けてしまいます。(最初に生姜を入れると苦味がでます。)

## 【材料】(4人分)

- 米 ……………2カップ
- 水 ……………480cc
- 淡口しょうゆ ……小さじ2
- 塩 ……………小さじ1/2
- 生姜 ……………20g
- (\*通常の2割増)