

いぶりお魚キッチン

天ぷらDining天舟 船越店長作成レシピ

いぶり6次観光



新巻鮭の塩こうじ漬 いずし風

材料（4人分）

新巻鮭・・・250g
塩麴・・・55g
玉菜・・・100g
人参・・・30g
生姜・・・60g
寿司酢、水・・・適量

つくり方

- ①新巻鮭は3枚に卸し、皮を曳く
- ②①をそぎ切りにし、水にさらして塩抜き（1時間以上）する
- ③キャベツはざく切り、人参、生姜は千切りにする
- ④②の塩抜きができたなら③とあわせ、塩麴を混ぜ合わせおく（2時間以上）
- ⑤寿司酢と水を1:1で混ぜ合わせ、④を漬ける（半日程度）

北海道胆振総合振興局産業振興部水産課

このレシピは振興局独自事業「隠れた食材等を活用した魚食普及推進事業」で作成し、レシピに関する諸権利は、北海道胆振総合振興局産業振興部水産課に帰属します。



その先の、道へ。北海道