
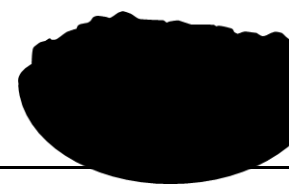




# しずまえ仲良し丼

~produced by 鮪処 やましち~

材料	<p>(1人前分)</p> <ul style="list-style-type: none"><li>・太刀魚 (片身)</li><li>・生しらす</li><li>・桜えび</li><li>・しいたけ</li><li>・大葉</li></ul> <p>お好みの量で!</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>・ねぎ</li><li>・生姜</li><li>・ごま</li><li>・寿し飯 0.7合</li><li>・しょうゆ 適量</li><li>・油 少々</li></ul> <p>お好みの量で!</p> 
作り方	<ol style="list-style-type: none"><li>1.太刀魚は3等分にしておく(焼き・たたき風・刺身となる)</li><li>2.太刀魚としいたけを食べやすい大きさに切り、下味をつけて油をひいたフライパンで焼く</li><li>3.太刀魚をたたき風に細かく切り、ねぎ、生姜、しょうゆで和える。</li><li>4.刺身用の太刀魚を薄く切る。</li><li>5.寿し飯のごまを振る</li><li>6.順番に盛り付ける。</li></ol> 	
おいしく作るコツ	新鮮な太刀魚を使うこと。 おろしたものを買うときは、血合いがきれいな赤のものがいいですよ!	
こだわった点	お店で食べるのはもちろん、ご家庭でも作ることができるよう、簡単でおいしいレシピを考えました!	
店舗情報	静岡市清水区蒲原3-3-10 Tel:054-388-2263 URL: <a href="http://www.sushi-yamashiti.com">http://www.sushi-yamashiti.com</a>	