



# 太刀魚駿河焼



~produced by 茄子の花 無庵~

<p>材料</p>	<p>【1人前分】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・太刀魚 1/2</li> <li>・茄子 1/4本</li> <li>・レンコン 細く切ったもの1本</li> <li>・太葱 1/3本</li> <li>・西京みそ 50g</li> <li>・わさび漬 20g</li> <li>・干し桜えび 10g</li> <li>・塩 30g</li> </ul> <p>わさびみそ田楽</p> <p>桜えび塩</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・しょうゆ 90cc</li> <li>・みりん 90cc</li> <li>・緑茶 90cc</li> <li>・お茶の葉 少々</li> </ul> <p>柚庵地</p>
<p>作り方</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 太刀魚を3枚におろす(片身を3カット)</li> <li>2. 太刀魚の骨はせんべいに揚げる(カマ・中落ちなど)</li> <li>3. レンコンは甘煮に炊く</li> <li>4. 太葱はカットしておく</li> <li>5. 茄子に太刀魚を巻き、桜えび塩で焼く</li> <li>6. レンコンに太刀魚を巻き、柚庵地で焼く</li> <li>7. 太葱に太刀魚を巻き焼く。わさびみそ田楽をかける</li> <li>8. 付け合わせに太刀魚の骨せんべいを添える</li> </ol>	
<p>おいしく作るコツ</p>	<p>太刀魚を焼きすぎないこと。野菜の触感を残すこと。</p>	
<p>こだわった点</p>	<p>干し桜えび、わさび漬、お茶の葉、野菜、 全て静岡市の食材を使用しています！</p>	
<p>店舗情報</p>	<p>静岡市葵区昭和町1-4    Tel:054-273-8855 URL: <a href="http://www.nasubi-ltd.co.jp/muan/">www.nasubi-ltd.co.jp/muan/</a></p>	

