



## 本鮭 ニラ醤油和え

奄美の豊かな海で育った本鮭を使用。ニラの鮮烈な香りと、まろやかな自家製グルテンフリー醤油のコクが絶妙に絡み合う、酒肴にもぴったりの逸品です。

### 材料

マグロ切身 70g  
蕪醤油 適量  
蕪の醤油漬け  
生わさび 2g

### [作り方]

- ①蕪醤油の蕪と醤油を分けておく
- ②マグロを①の醤油に1分ほど漬けて、リードペーパー等で水分を軽く取り除く
- ③②のマグロを器に盛り付け、わさびと①の蕪をあしらいで添える

※蕪醤油レシピは階段刺身ページ参照

