



名物！階段刺身盛合せ

旬のお魚をグルテンフリーのお醤油や自家製のソースなどでお楽しみ頂いてる
注文率 90% の名物料理です。今回は数々のタレやソースをご紹介します

黄身醤油材料

卵黄 10 個程度 (160g)
自家製めんつゆ 70g [下記レシピ]
四穀白だし 15g [にんべん]

[作り方]

- ①卵黄をボウルに入れる
 - ②①にめんつゆ、四穀白だしを入れて混ぜ合わせる
 - ③鍋に水を入れ沸かして湯煎を作る
 - ④③に②を浮かべてホイッパーで混ぜていく
 - ⑤④がドロツとしてきたら湯煎から外す
 - ⑥⑤を目の細かいメッシュで裏漉しする
- ※③の湯煎が沸騰状態だと火が気に入るので中火程度の湯煎にしておく
※⑤の工程で濃度が弱いとゆるいソースになり、硬すぎるとボロボロになるので注意

自家製めんつゆ材料

煮切りみりん 500g [本みりん]
グルテンフリー醤油 450g [AMONE]
ハラール醤油 250g [キッコーマン]
きび糖 100g
鰹節 15g

[作り方]

- ①本味醂を煮切って保存しておく
 - ②鰹節以外の材料と①を鍋に入れ中火にかける
 - ③一煮立ちしたら火を止めて鰹節を加えて常温まで冷ます
 - ④鰹節を濾して冷蔵保存する
- ※味醂を煮切る時は火が付いたら極弱火にして煮切ること

蕪醤油材料

グルテンフリー醤油 300g [AMONE]
きび砂糖 30g
ニラ 1 束 [100g]



[作り方]

- ①醤油と砂糖を鍋で一煮立ちさせて冷ましておく
- ②ニラを刻む
- ③①と②を真空する

※真空がない場合は袋に入れて空気を抜いて縛っておく
※仕込んで翌日より使用可能

煎り酒材料

煎り酒ベース 600g [下記レシピ]
伯方の塩 6g
四穀白だし 20g [にんべん]
葛粉 20g

[作り方]

- ①葛粉以外を鍋に入れる
 - ②①に葛粉をざる等を使い液体に溶かし込む
 - ③②を中火にかけて一煮立ちするまで混ぜながら加熱する
 - ④③が一煮立ちしたら、弱火にして液体が透明になるまで混ぜて加熱する。冷まして保存する
- ※梅肉や紫蘇など加えて使用しても良い
※葛で濃度をつける為 2~3 日分で必要量を作る

煎り酒ベース材料

純米酒 1800g
丸もちみりん 340g
梅干し 250g
昆布 50g
鰹節 100g
※梅干しは塩分 10% 以上のものを使用

[作り方]

- ①鍋に純米酒と昆布を入れ一晩寝かす
- ②①を中火にかけ 70 度前後の温度で 30 分火にかける
- ③②の昆布を取り出し梅を加えて木べら等で潰しながら弱火で 5 分程度煮込む
- ④③を中火にして一煮立ちしたら火を止めて追い鰹して常温まで冷ます
- ⑤④をシノワ等で濾す

[煎り酒ベース]



[煎り酒]

