

# 夏だ!海だ!うなぎだー!

by 川口水産

国産 ひつまぶし と うなぎのお吸い物

(川口水産)

(配送担当 )

<調理方法> ① 冷凍パックのまま4分間湯煎  
② トースターで2分焼き目をつける



## うなとろ丼 使用量

うな丼にとろろを加え  
より食べやすくしました。  
誰もがテンション上がる丼ぶり完成!!



## うなぎのニンニク芽炒め 使用量

ニンニク芽を炒め火が通れば  
うなぎを加え酒とうなぎのタレで  
味つけしました。  
お酒のアテとしていかがですか?



## うまき 使用量

THE 定番料理のうまき!!  
おろさんと一緒に作ったら  
盛り上がる事間違いない!!



うなぎを食べて夏バテをふっとばせー!!

西配送担当 

以外と簡単で、ちょっと豪華な一品!!  
まずはそのまま食べて、その次にお出汁を入れて  
食べると絶品! うなぎ程の美味さ

## <作り方> ☆ひつまぶし

- ① うなぎを2cm間隔で切って酒をおぶひレンジでチンする。
- ② フライパンで皮の部分をパリッとすまで焼いて、タレも入れちゃう
- ③ ごはんとうなぎを乗せネギと刻み海苔を散らして出来上がり!

## ☆うなぎのお吸い物

- ① うなぎを3~4cmに切る
- ② お好みで三葉、かぼちなどを一緒に入れてお吸い物にする!

