

国産うなぎ (川口水産)

配送担当



* うなぎの前菜 *

トマトは4つ切り、きゅうりはスライサーで4枚に、パプリカは千切りにして水にさらしておきます。
うなぎをレンジで温めて一口サイズに切り付属のタレをかけます。
パプリカ・うなぎ・きゅうりの順番に置き上から爪楊枝などで固定します。
周りにトマト・ベビーリーフをちらし、ブラックペッパーと付属の山椒を適量ふりかけます。周りに柚子胡椒を盛り付けて完成です。



* うなぎの*
* カリフォルニアロール *

きゅうりは細切りに、卵はお好みの味付けで卵焼きにしておきます。
ラップにご飯を四角形に敷き詰めます。
その上に海苔、細切りにしたきゅうりと卵焼きを順番に並べます。
巻き寿司になるように固めに巻いていきます。
うなぎは残りの半分に付属のタレをかけて縦・横どちらでもいいので切ります。(横だと写真のように乗せているみたいになります。)
好きな幅に巻き寿司を切りうなぎを巻いてゴマをふりかけて完成です。

国産!!

うなぎ蒲焼
[川口水産]



。1品目はちし寿司にして
みました。
酢飯とも相性抜群です。
かつお醤油をかけた
頂きました。



。2品目は天婦羅にはな。
うなぎの一番身が厚い部分を使いました。
外はカリと中はフワと溢し
でとても美味です。
付属のタレと山椒をかけた
頂きました。夫共も良かったです。



最後に余りうなぎが
うまきにはな。
手軽と普通においしかったです。

