ぶりの照り焼き

材料　　2 人分

材料名	使用量	材料名	使用量
ぶり	2切れ		
サラダ油	小さじ1		
＜調味液＞			
有機しょうゆ	小さじ4		
砂糖	小さじ2		
清酒	大さじ1		
みりん	大さじ1		

作り方

①ぶりは表面をキッチンペーパーで拭く。
②フライパンにサラダ油を熱し、ぶりを両面焼く。
③焼色がついて火が通ったら油をふき取り、調味液を加えて煮詰めて出来上がり。

料理特徴

濃厚でまろやかな甘みのある味わいが特徴です。

正田醤油株式会社