

漬けまぐろ

使用商品 特撰 丸大豆醤油 二段熟成



調理時間
(目安) 5分

料理特徴

『二段熟成』は再仕込み醤油の中でもマグロとの相性が良く、風味はそのまま、生臭みを消してまろやかな味に仕上げます。

材料 2 人分

材料名	使用量	材料名	使用量
まぐろ(刺身用)	100g		
<漬け込みダレ>			
二段熟成	大さじ2		
みりん	小さじ1		
だし汁	小さじ1		
青ねぎ	適量		

作り方

- ①まぐろを<漬け込みダレ>に約1時間漬け込む。
 - ②①を皿に盛り付けて小口切りにした青ねぎを散らして出来上がり。
- ※調理時間5分(漬け込み時間は除く)