

いかの姿焼き



写真 1皿分

匠味 かばやきのたれ

老舗の鰻屋のたれのような熟成感を独自の方法で醸成しました。隠し味のたまり醤油が独特の風味を醸し出し水飴が上品な甘さと適度なてりを付与します。

材料 1皿分

材料名	使用量	材料名	使用量
いか	1杯		
匠味かばやきのたれ	適量		
レモン	適量		

作り方

- ①いかは足を抜き、軟骨をとって洗う。胴は両面に切りこみを入れる。足ははらわたと吸盤を取り除く。
- ②焼き網を熱し、はけで匠味かばやきのたれを塗りながら焼き色がつくまで焼く。
- ③器に②を盛り付け、レモンを添えたら出来上がり。