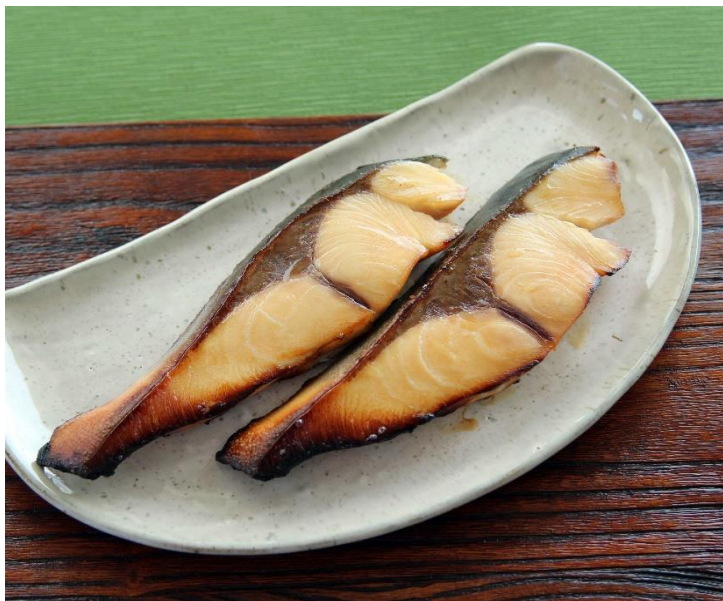


ブリの漬け焼き



料理特徴

焼き上がりの風味が香ばしく、ブリの脂と正田なま醤油が調和し、より上品な味わいに仕上がります。

材料 4人分

材料名	使用量	材料名	使用量
ブリ	4切れ		
< 漬けだれ >			
正田なま醤油	70g		
みりん	45g		
酒	20g		

作り方

- ①ブリを< 漬けだれ >に1時間程度漬け込む。
- ②グリルで①を焼き、火が通れば出来上がり。