

# かけるレシピ

極み三柑ぽん酢 de



## たっぷり新タマネギと 鰹のたたき

素材の旨味引き立つ

さっぱりシャキシャキ

薬味が決め手



調理時間  
約10分

1人前  
112kcal

## たっぷり新タマネギと鰹のたたき

### 材料(3人前)

鰹のたたき	80g
新タマネギ	1/2コ
三つ葉	10g
青ネギ	2本
ミョウガ	1/2コ
ニンニクチップ	大さじ1(15g)
極み三柑ぽん酢	大さじ3.5(63g)

### 作り方

- ①新タマネギは薄切りにする。三つ葉は長さ4cmに切る。青ネギは小口切りする。鰹のたたきは7mm幅に切る。
- ②器に①を盛りつけ、ニンニクチップを散らし、極み三柑ぽん酢をかける。

いつもの料理を  
ちよつと贅沢に。  
もっと美味しく。  
香り華やぐ  
「極み」のぽん酢！



モノづくりを通じて感動を与える企業を目指しています。

〒883-0022



株式会社

宮崎県日向市平岩 8491 番地

TEL.0982-54-2627

<http://www.mitsuishi.co.jp>