

# かけるレシピ

極み三柑ぽん酢 de



## 旬のブリしゃぶ 極み三柑ぽん酢タレ

上品なぽん酢の風味がよく分かる一品

とろけるブリの脂を堪能

温鍋はもちろん、冷しゃぶでも!



調理時間  
約10分

1人前  
333kcal

\*炊飯時間は除く

## 旬のブリしゃぶ 極み三柑ぽん酢タレ

### 材料(2~3人前)

ブリ	200g
長ネギ	1本(80g)
エノキ	1/2株(50g)
水菜	80g
昆布	10cm(3g)
料理酒	100ml
極み三柑ぽん酢	適量※つけダレとして

### 作り方

- ①長ねぎは2mm幅の斜め切りに、エノキは石づきを切り落として手でほぐす。水菜は7センチ長程に切る。
- ②鍋に水1.5ℓと昆布、料理酒を入れて強火にかける。沸騰したら中火にし、煮立ち過ぎのないようにする。
- ③②の鍋でブリを湯通ししたら、極み三柑ぽん酢につける。野菜はお好みで煮込んで、ご一緒に。

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。



株式会社

〒883-0022

宮崎県日向市平岩 8491 番地

TEL.0982-54-2627

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