



一汐うに

採れたてのうにを低温で一晩漬けにした一汐うには素材の旨味を感じられます。ご飯だけでなく、下関の蒲鉾やクラッカーなど、シンプルな素材同士で組み合わせるとそれぞれの味を引き立てます。



[ご購入はこちら](#) ▶



うに醤油で磯辺焼き

材料

もち 焼き海苔 ●瓶うに ●しょうゆ ●みりん

作り方

- 1 もちを焼いている間に●の材料をよく混ぜておく
- 2 焼き上がった餅を①の調味料の中に入れてぎゅーっと押しつぶして全体にからめる。
- 3 焼き海苔で巻いたら出来上がり。

三つ葉とかまぼこのうに和え

材料

三つ葉 1束
瓶うに 大さじ2
かまぼこ 1/2本
昆布茶 小さじ1
みりん 少々
わさび 少々

作り方

- 1 三つ葉は3~4cmに切って、熱湯に塩を入れさっと茹でる。かまぼこは細切りにしておく。
- 2 ●の材料をよく混ぜておく。
- 3 ②に三つ葉とかまぼこを加えて和えたら出来上がり。