

『煎り酒』は梅や青じそと相性抜群。『煎り酒』のおだやかな酸味がさっぱりとした味にまとめてくれます。

青じそとしらすの冷し茶漬け

材料

1人分

ごはん	・・・	150g
しらす	・・・	10g
青じそ	・・・	2枚
ねり梅	・・・	少々

<お茶漬けだし>

だし汁(冷)	・・・	200ml
煎り酒	・・・	大さじ2

作り方

- ①青じそは千切りにする。
- ②ごはんを器に盛り、①・しらす・ねり梅をトッピングする。
- ③②に【お茶漬けだし】を注いで出来上がり。

※お好みで淡口しょうゆを加えてもおいしくお召し上がりいただけます。

写真 1人分



ご提案品 文右衛門 煎り酒

煎り酒は江戸の味を支えた調味料です。清酒と国産本みりんの深い味わい、だしの奥行、梅干しのまるやかな酸味が特徴で、白身のお刺身や青菜のおひたしなどにおすすめです。