

『煎り酒』にオリーブ油を合わせることで、ドレッシングとして洋風アレンジすることができます。

## 鯛と帆立のカルパッチョ

### 材料

2人分

鯛（刺身）	・・・	4切れ
帆立	・・・	4枚
ベビーリーフ	・・・	20g
煎り酒	・・・	大さじ2
オリーブ油 （またはサラダ油）	・・・	小さじ1
ピンクペッパー	・・・	少々

### 作り方

- ①煎り酒・オリーブ油を合わせる。
- ②皿に鯛・帆立・ベビーリーフを盛り付けて①をかけ、ピンクペッパーを散らして出来上がり。

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。