



手まり寿司

<材料> 2〜3人分 (約14個分)
米 1カップ (180cc)
寿司酢 30cc
薄切りのサーモン 3センチ四方8枚
薄切りのアボカド 3センチ四方9枚
ラディッシュ9枚 (薄切り、塩を軽く振る)
(又は、きゅうり、他の野菜なんでも良い)

<付けダレ>
醤油 / わさび



<作り方>

- 1 浅い入れ物に炊きたてのご飯を入れ、寿司酢を振りかけ、木べらで混ぜ合わせて粗熱を取る。
- 2 小さめのラップを広げ、サーモン1枚を中央に置き、ひとくち大の寿司飯をのせて、ラップを閉じて丸める。同じように、ラップに野菜の具材3枚を置き、その上に寿司飯をのせ、ラップを閉じて丸める。
- 3 ラップを開いてお皿に飾り、醤油とわさびを横に添える。お好みで、いくら、ハーブなどを上に飾っても良い。

鯛のセビーチェ

<材料> 2〜3人分
鯛 1切れ 約120g
自然塩 ふたつまみ
赤玉ねぎ 小1/2 (スライス)
セロリ 1/2本 (スライス)
黒コショウ 適量、ライム汁 大さじ1
生のコリアンダーの葉 刻んで大さじ1
<漬け汁>
寿司酢 1:1/2 水 (お好みで調整)
コリアンダーパウダー 少々



<作り方>

- 1 ボウルに一口大に切った鯛、塩、コショウ、ライム汁を入れて混ぜ合わせる。
- 2 (1) に赤玉ねぎ、セロリ、コリアンダー葉と漬け汁を入れて軽く揉み込む。30分程冷蔵庫に入れてマリネする。
- 3 器に漬け汁ごと盛り付ける。

*「コリアンダー」とは「香菜」「パクチー」と同じものである。

Since 1879



MARUSHO

古来上寿しの味が生きる

寿しの酢

当社醸造「こめ酢」に、昆布をたっぷり使い、美味しい「寿し酢」に仕上げました。

原材料名：米、米麹、昆布、糖類(砂糖、ぶどう糖液糖)、甘酒、本みりん、発酵調味料(大豆)、食塩

保存方法：直射日光や高温多湿の場所を避けて保存してください。開封後は必ず冷蔵庫(10℃以下)にて保管し、賞味期限に関わらず、お早くお召し上がり下さい。

賞味期間：製造日より2年

合名会社 丸正酢醸造元

和歌山県東牟婁郡那智勝浦町天満 271
〒641-5331

Tel +81(0)735 52 0038

Fax +81(0)735 52 6551

www.marusho-vinegar.jp/

レシピ

カリフラワーのピリ辛ピクルス

<材料> 2人分

カリフラワー 8小房

<漬け汁>

寿司酢 50cc
水 25cc (お好みで調整)
黒胡椒 5個
月桂樹の葉 1枚
青唐辛子 1本
乾燥赤唐辛子 1本



<作り方>

1 カリフラワーを軽く茹でる。
2 密封できるビニール袋に漬け汁の材料を入れ、熱いうちに(1)のカリフラワーを入れる。袋を閉じ、全体にソースを絡めてから1時間以上漬ける。

*同様に、にんじんも美味しい。

*きゅうりやセロリは生のまま漬けると良い。

にんじんの黒胡麻ドレッシング和え

<材料> 3人分

にんじん 中1本
自然塩 ふたつまみ

<ドレッシング>

寿司酢 大さじ1 1/2
すり黒胡麻 大さじ2
醤油 小さじ1
オリーブ油 大さじ2



<作り方>

1 にんじんをお好みの薄細切りにする。(包丁、スライサー、チーズおろし器等)
2 (1)を優しく塩もみし、水気が出たら軽く絞る。
3 ボウルにドレッシングの材料を入れ、泡立て器で混ぜ合わせる。
4 (2)に(1)を和えて、器に盛り付ける。

生春巻きの辛味噌ソース添え

<材料> 4本分

生春巻きの皮 4枚
エビ 6尾 (皮をむき茹でる)
レタス 4枚 (刻む)
インゲン 16本くらい (茹でる)
ビーフン 2カップくらい (茹でる)
生のバジルの葉 8枚 (または大葉)
生のミントの葉 約1/2カップ
<付けダレ> 寿司酢 大さじ2、麦味噌 小さじ1、水 小さじ1、唐辛子フレーク 少々



<作り方>

1 茹でたエビは縦半分に切り、背わたを取る。
2 ビーフンを茹でて、水で洗い、冷ましておく。
3 水で濡らして柔らかくなった生春巻きの皮の中央にエビを3つ並べる。
4 その上にバジル2枚を置いて、レタスを敷き、他の具材を入れて丁寧に巻く。
5 (4)をお皿に並べ、付けダレの材料を混ぜて横に添える。

ズッキーニのソムタム

<材料> 4~5人分

ズッキーニ 中サイズ1本 (細切り)

<味付け>

青唐辛子 1本 (種とってみじん切り)
ピーナツ 大さじ1 (みじん切り)
寿司酢 大さじ2



<作り方>

1 ボウルに唐辛子フレーク、ピーナツ、寿司酢を入れ混ぜる。
2 食べる直前に細切りのズッキーニを和えて、お皿に盛り付ける。