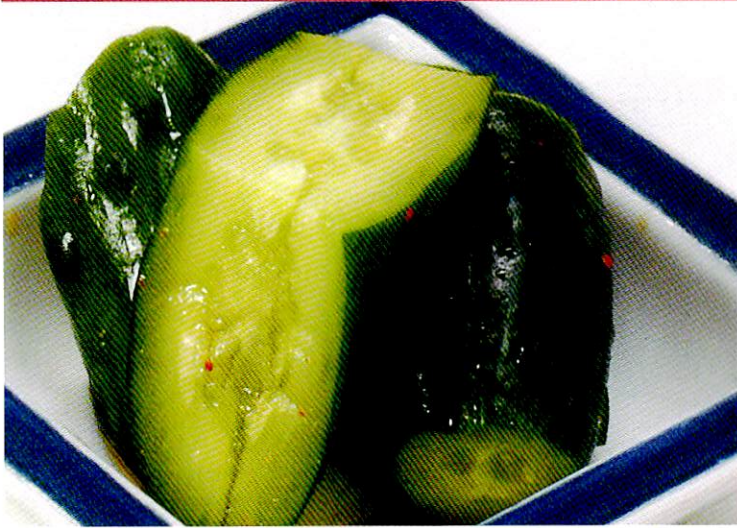


叩きキュウリ



材 キュウリ……………1本
 黒酒……………小さじ2
 薄口醤油……………大さじ1弱
 塩……………小さじ2/3
 七味唐辛子……………2振り程度

作り方

- ①キュウリに塩をすり込み、ほろほろにならない程度に棒で叩き、10分程度おく。
- ②ボウルに黒酒、醤油、七味唐辛子を入れて混ぜ合わせ、①のキュウリを食べやすい大きさに切って漬けこむ。

イカのネギつゆかけ



材 イカの刺身……………100g
 万能ねぎ……………5本
 黒酒……………小さじ1
 醤油……………小さじ1

作り方

- ①万能ねぎは小口切りし、調味料としっかり混ぜる。
- ②イカの刺身を器に盛り、①をかける。