

## 春雨サラダ



材 料 (4人分)	春雨……………25g	[A]
	シーフードミックス……………50g	高砂の峰……………大さじ1・1/3
	大葉……………5枚	薄口醤油……………小さじ2
		レモン汁……………大さじ3弱
		サラダ油……………大さじ1強
		豆板醤……………小さじ1/3

- 作り方
- ①春雨は表示通りにゆでて冷ます。
  - ②シーフードミックスは塩(小さじ1/4程度)をしてしばらく置き、ゆでて冷ます。
  - ③大葉は太めのせん切りにする。
  - ④ボウルでAの調味料を合わせる。
  - ⑤①②③を彩りよく皿に盛り、④をかける。

## タコの酢の物



材 料 (2人分)	ゆでダコ……………100g	[A]
	キュウリ……………1/2本	高砂の峰……………小さじ1
		薄口醤油……………小さじ2
		穀物酢……………小さじ2

- 作り方
- ①ゆでダコは薄く切って小さじ1の酢で酢洗いする。
  - ②キュウリは薄く切って、小さじ1/3の塩で塩もみする。
  - ③ボウルにAを入れてまぜ合わせ、①②を加えてよくまぜる。



生生酒の高砂の峰を使えば、酢あたりがよくなってマイルドな味わいに。市販のものでちょっと酢がきついなあというときには、是非お試しあれ！