

## お刺身サラダ



材料 (2人分)	アジの刺身……………150g	[A]
	モヤシ……………1/2袋	高砂の峰……………小さじ2
	刺身のツマ(付いていれば)	醤油……………小さじ2
		ごま油……………小さじ1

- 作り方
- ①モヤシは熱湯でさっとゆでて冷ます。
  - ②ボウルにAを入れて混ぜ合わせる。
  - ③皿に①のモヤシ、ツマと刺身を盛り、②をかける。

## 焼肉の基本つけダレ



材料	生姜汁……………大さじ1	[A]
	ニンニク(すりおろし)…2かけ分	濃口醤油……………カップ1
	レモン汁……………1/2個分	高砂の峰……………大さじ8
		砂糖……………大さじ6
		黒胡椒……………少々
		昆布だしの素(粉末)…少々
	ごま油……………大さじ1	

- 作り方
- ①鍋にAの材料を混ぜ合わせて火にかけて、ひと煮立ちしたら火を止める。
  - ②①に生姜汁、すりおろしニンニク、レモン汁を加えてよく混ぜる。



高砂の峰と生姜の風味が効いたオリジナルのタレで焼肉をより美味しく！ 基本のタレにすりゴマや青ねぎをたっぷり加えてひと工夫。モリモリ食べてスタミナアップを図りましょう。