

美味しい粕漬けをつくろう

～銀だらの粕漬け～

材料 *2人分

銀だら 2切れ
塩 少々

A白鶴酒粕 50g
酒 大さじ1
みりん 大さじ1
塩 小さじ1/5

作り方

- ①Aを混ぜ合わせる
- ②銀だらに①を塗りさらし布で包み、さらにラップで包み1～2日ほど漬ける
- ③切り身から酒粕をとってグリルで焼く

くわしくは南米谷商店HPをご覧ください
レシピ引用元：白鶴酒造株式会社様
<https://sakekasu.main.jp/>

©2022年 南米谷商店

