



# カレイの絹梅煮



※写真はイメージです

使った商品はこちら

ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD  
龍神絹梅



# カレイの絹梅煮

## [材料(2人分)]

カレイ(切り身)	2切
A 絹梅	小さじ2
酒	100ml
水	50ml
砂糖	大さじ1
塩	少々
小ねぎ(3cmに切る)	適量

## [作り方] 調理時間:約15分

1. 浅鍋にAを入れて火にかけ、煮立ったらカレイを入れて落とし蓋をし、6~7分煮る。
2. カレイを煮汁とともに皿に盛り、小ねぎをちらす。

※お好みで、しょうがを加えてもおいしいです。



ISETAN  
MITSUKOSHI  
THE  
FOOD

ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD  
龍神絹梅

農業・化学肥料を使わず栽培した和歌山県産の梅と紫蘇を使用。漂泊洗浄や脱塩加工を行わない、昔ながらの製法で漬けた梅干を、なめらかなペースト状にしました。