



# スモークサーモンとアボカドのサラダ寿司



写真はイメージです

使った商品はこちら

ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD  
紀州産里薫るゆず



ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD  
鹿児島県産 いりごま (白)



# スモークサーモンとアボカドのサラダ寿司

## 【材料(2~3人分)】

スモークサーモン(スライス)	6枚
アボカド(さいの目切り)	1/2個
かいわれ大根(2cmに切る)	1/3パック
大葉(千切り)	5枚
米	1.5合
鹿児島県産 いりごま(白)	大さじ1
A 紀州産里薫るゆず	大さじ3
米酢	大さじ2
砂糖	大さじ2
塩	小さじ2/3

## 【作り方】 調理時間:約15分(※米を炊く時間は除く)

1. 米は研いでざるに上げ、30分ほど置いてから、炊飯器の目盛りよりやや少なめの水(分量外)で炊く。
2. 炊きあがった米をボウルに移し、まぜておいたAを加え、しゃもじで切るようにまぜる。粗熱がとれたら、スモークサーモン、アボカド、かいわれ大根、大葉を加えまぜる。最後にいりごまをふる。



ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD

紀州産里薫るゆず

和歌山で農薬を使わず育てた  
香り高いゆず果汁です。



ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD

鹿児島県産 いりごま(白)

希少性の高い鹿児島県喜界島産の  
国産ごま。風味は格別です。