

QUEEN'S RECIPE from



Instagram



暑い日に食べたい！

まぐろの冷やし出汁茶漬け！

マグロの冷やし出汁茶漬け

材料 (2人分)

マグロ	100g	「炭火焼あご入だし	1P
白ごま	適量	A 水	500ml
ご飯	適量	「薄口しょうゆ	大さじ1
大葉	2枚	「みりん	大さじ2
わさび	適量	B しょうゆ	大さじ2

作り方 (調理時間: 約15分) ※漬け込み、冷やす時間除く

- 1 小鍋にAを入れてひと煮立ちさせ、粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やす。
- 2 マグロは食べやすい大きさにカットし、ボウルにBを入れカットしたマグロを加えて冷蔵庫で漬け込む。
- 3 器にご飯をよそい、汁気を切った②を並べる。
- 4 白ごまをかけ、細切りにした大葉とわさびを乗せて①の出汁をかけていただく。

〈レシピ使用商品〉
ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
炭火焼あご入だし