

ここがポイント！



トビウオのモチモチした食感とキュウリのパリパリ感が絶妙～☒  
ぜひお試しを！

## 材料 2人前

酢飯またはご飯	2人分
トビウオ	1尾
ネギ	適量
ショウガ	適量
ミョウガ	適量
しょうゆ	大さじ1
酒	小さじ1
キュウリ	1/2本「
塩	少々
いりごま	適量

## 私の工夫

## 作り方

1. 三枚におろし、骨と皮を取り除いたトビウオをタタキにする。  
☒
2. ①に正油、酒、みじん切りにした薬味を加え混ぜておく。  
☒
3. キュウリは小口切りにして塩で揉み、軽く絞っておく。  
☒
4. 丼に酢飯を盛り、まわりを3で囲み、真ん中に2を盛り付ける。  
☒
5. ミョウガの千切りと炒りごまをトッピングして出来上がり。