

## \* あぶりずし \*

### <材料 (70個分) >

米 9合、もち米 1合、酒 100cc

(合わせ酢)

A 酢 200cc、砂糖 200g、みりん 大さじ1、

塩 30g、味の素 少々

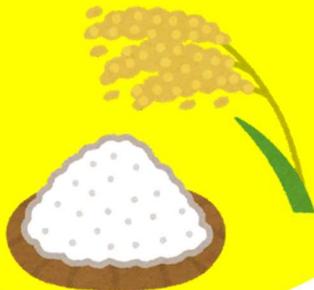
焼きサバ 2本

B みりん 50cc、酒 50cc、しょうゆ 100cc、

砂糖 100g、味の素 少々、水 50cc

使用した地元の農産物

米、もち米



### <作り方>

- ①米ともち米を合わせ、炊飯器に入れる。
- ②酒を入れてから米の分量(1升)まで水を入れ、炊く。
- ③焼きサバは皮と骨を取り、荒く身をほぐす。
- ④鍋にBと③を加え、汁気がなくなる程度まで煮る。
- ⑤炊きあがった②にAを加えてずし飯を作る。
- ⑥ずし型にラップをしき、⑤を8分目までつめ、④を上へのせ、押しぬく。

\*ひとくちメモ\*

ずし飯の間に大葉を挟んでも美味しい。

押すときに⑥の上に柚子の繊切りをのせても香りがよい。

