



# くじら<sup>わ</sup>し<sup>び</sup>ぴ

誰でもカンタンに作れる美味しい鯨料理をご紹介します

## vol.16 鯨のなめたけ



### 【材料】 2～3人分

本皮（特に皮の部分） 50g

えのき 100g

煮切り醤油※ 適量

または、

醤油、酒、みりんを

お好みの量

※煮切り醤油は、

醤油 2：酒 1：みりん 1

の割合で、煮立たせたあと、

だし昆布を加えて

冷ましたものです。

### 【作り方】

- 1：えのきの軸を落とし半分に切ってほぐします。
- 2：本皮の皮の部分を細切りしてさっと湯がきます。
- 3：鍋にえのきを入れ、煮切り醤油を大さじ1杯くらい入れてごく弱火にかけます。
- 4：火にかけるとえのきから水分が出てくるので、煮ながらお好みの味に調整し、細切りの本皮と一緒に盛り付けたら出来上がり～。

くじら店長からの  
ワンポイントアドバイス

大根おろしやしょうがを  
加えても美味しいくじら～♪

