



# くじら<sup>わ</sup>し<sup>ひ</sup>ぴ

誰でもカンタンに作れる美味しい鯨料理をご紹介

## vol.22 本皮とキノコのお蕎麦



### 【材料】 4人分

鯨の本皮：50g  
キノコ各種：お好きな種類  
醤油：150cc  
みりん：150cc  
だし汁：600cc

蕎麦：4人分

### 【作り方】

#### 【作り方】

- 1：本皮は薄切りして、さっと湯がき、水気を切っておきます。  
キノコ類はいしづきをとったり切り分けたりして食べやすい大きさにしておきます。
- 2：鍋にだし汁をはり、きのこを入れてから中火にかけます。  
沸騰してきたら火を弱め、本皮を加えます。
- 3：アクを取り、醤油とみりんを足し、味を整えます。
- 4：蕎麦を茹で良く水洗いし、水気を切っておきます。
- 5：器に蕎麦を盛り、熱くしたつゆを注いで出来上がり～。

くじら店長からの  
ワンポイントアドバイス

うどんやそうめんにしても  
美味しいくじら～♪

