

ご自宅で炊き立て！ 料理屋大三特製 今治風鯛めしキット

普段、店頭でお召し上がりいただいております【鯛めし】を、どうしたらお持ち帰りや発送しても、味が劣化しないか？という課題を解決した商品です。
ご自宅の炊飯器で、普段の炊飯と同じように簡単に鯛めしが出来上がり、炊き立てをお召し上がりいただける！というものです。
炊き上がる時のお出汁の美味しい香りがご家庭に充満し、炊き立ての鯛めしで料理屋大三気分をご自宅でお楽しみください。

美味しい召し上がり方

- 1、
炊飯器のお釜にお米のパックの中身を全部入れる
(2合分のお米が既に洗米・浸水済です)
- 2、
白米を炊く時と同様に、出汁を2合分の目盛りまで入れる
(パックのお出汁は多めに入ってますので、分量をキチンと確認して下さい！
全部入れたら多いです！※)
- 3、
鯛、昆布、松山揚げ、ゴボウを入れたら炊飯をスタートする。
- 4、
炊き上がったら、鯛の上に日本酒を少々垂らして5分ほど蒸らす。
- 5、
蒸らし終わったら、昆布を取り出して、鯛の身をほぐし、ご飯を混ぜて出来上がり。

※ご家庭によって、白米を炊く時の水加減は様々だと思いますので、普段ご家庭で白米を炊く時の水加減と同じように出汁を入れてください。

土鍋で炊く場合には、お米2合（300g）に対して出汁は400mlです。この鯛めしセットのお出汁は450ml入っているので、きちんと量って出汁を入れてください。

鯛めしキットのパッケージ：



鯛めしパックの内容：



(左から) お米のパック、 鯛昆布ゴボウ松山揚げのパック、 出汁のパック

旬魚の西京漬け 美味しい召し上がり方

この一品は、兵庫県で320年もの長い伝統ある味噌蔵から取り寄せた粒味噌を使った師匠直伝の特別料理です。地元、瀬戸内海の来島海峡の急流で培った天然の旬の魚を丁寧に下ごしらえして漬け込みました。

この時期の旬の魚は サワラ です。

食べ頃は、お届け日より一週間後を目途にお召し上がりいただけます。それ以降、さらに味が浸み込んで、お酒の肴にはもってこいの濃い目のお味となります。上記日時より一週間以上先にお召し上がりいただく場合には、味噌から取り出してラップに包み冷凍保存してください。

尚、保存料など一切使用しておりませんので、くれぐれも保存方法にはご注意ください。

調理方法は、遠火の中火が美味しく焼き上げるコツです。

家庭用のオーブントースターや、フライパンに《くっつかないアルミホイル》を敷いて調理されると簡単に調理できます。

焼き上がりに、みりんを塗って照りを出す事でより一層美味しく召し上がれます。

味噌の成分が焦げやすいので、調理中はくれぐれも目を離さずにご注意下さい。

残った味噌は、ご自宅にあるお肉や魚、お野菜などを漬け込んでお楽しみいただく事も可能ですが、味噌の劣化には十分ご注意ください、早期に廃棄してください。ご家庭でご利用いただく分につきましては、当店は一切責任が持てませんのでご了承下さい。

調理方法など不明な点がございましたら、お気軽にお問い合わせ下さい。

料理屋 大三
店主 橋田 大三

電話番号
0467 (22) 9648

(盛り付けイメージ)



《フライパンで簡単に調理する方法》

手順1	味噌から取り出し、水洗いしてから十分に水気を拭き取っておきます。	
手順2	フライパンに、くっつかないアルミホイルを広げて敷きます。	
手順3	表（皮目があるほう）を下にして中火で焼き始めます。約2分（大きさによります）。	
手順4	ひっくり返します。 このとき、ホイルにコゲが付いていたらクッキングペーパーを濡らして拭き取って下さい。	
手順5	酒、又は水を20cc程度ホイルの下に流します。蒸焼きにするだけなので少量で。なるべく魚が浸からないように。	
手順6	ふたをして約2分。弱火で。	
手順7	仕上がり、みりんを薄く塗ると照りが付いて綺麗に仕上がります。	
手順8	あしらいと一緒に盛り付けて、完成。 （写真は、酢取り茗荷、ししとう、白ねぎ）	

（ガス台の熱量やフライパンによって時間は異なるので、目安としてください）