

～やまぐち食べきりアイデア～

魚の内臓・胃袋のうま煮



(3～4人前)

○食材

・魚(ぶり)の胃袋
一匹分 100g

○調味料

・濃口醤油 120cc
・酒 100cc
・水 100cc
・砂糖 30g
・粉唐辛子 3g

<作り方>

- 1 胃袋は、よくぬめりを取り、柔らかくなるまで湯がく。
- 2 胃袋を千切り(長さ5～6cm、幅1.5～2cm)し、醤油、酒、水、砂糖と合わせ煮含める。
- 3 粉唐辛子をふりかける。



【アイデア発案者】

やまぐち食べきり協力店

湯田温泉 西村屋
(山口市湯田温泉4-1-30)

