



新潟の郷土料理

～鯛茶漬け～

作り方

•材料(2人分)

鯛のお刺身

のり、三つ葉

ごはん

だしの素

醤油

みりん

酒

砂糖

ゴマ

しょうが

1. 線が引いてある調味料を混ぜ
鯛のお刺身と合わせ、30分程度冷蔵庫で
味をしみこませる。
2. だしの素と水800ccを火にかけてだし汁を
作る。盛り付けてだし汁をかける！

実際に作ったもの→

