

伊吹でしか食べられない料理

伊吹には、美味しい食べ物が多くあります。伊吹の坂はしんどいでしょう。疲れた体に染み渡るおいしい料理たちをご賞味あれ。

No.1 ふわふわジューシーな・・・ つみれの作り方



調味料

- ・片栗粉
- ・ごま油
- ・ねぎ
- ・しょうが
- ・みそ
- ・しお



つみれの作り方

作り方

- ①かまあげいりこの頭と骨と内臓をのける。
- ②身を包丁でたたく。
- ③調味料を加える。
- ④丸める
- ⑤いためる

味の感想

いりこと味噌の味がして美味しかった。外はカリカリ中はふわふわ。

No.2

ご飯が美味しく感じちゃう!?

ごはんのお供の作り方

材料

- ・かまあげいりこ
- ・みそ
- ・しょうが
- ・大葉
- ・ねぎ
- ・ごま



作り方

- ①かまあげいりこの頭と骨と内臓をのける。
- ②身を包丁でたたく。
- ③みそ、おろししょうが、みじん切りにした大葉、ねぎ、ごまをまぜる。

味の感想

いりこの味が濃くご飯が進む。かまあげいりこの食感や味も楽しめる。



お供の作り方

No.3 中はふわふわ 外はカリカリ

天ぷらの魅力



味の感想

いりこの風味がしっかりしていて、ご飯と相性抜群!ふつうの天ぷらと作り方は同じなのでぜひ作ってみてください。



天ぷらの作り方