



釜揚げ雲丹

いろいろと工夫し美味しくお召し上がり下さい

釜揚げ雲丹



新鮮なうにの旨味と栄養素を逃さぬように、釜で茹で上げ、風味の変わらないよう急速冷凍しました。

こういうお召し上がり方は如何でしょう

- * 柳川鍋
- * 伊達巻
- * ミニ、雲丹いくら丼
- * おにぎり
- * コロッケ
- * モズク酢の中に雲丹を2ピース前後入れる



雲丹いくら丼

某日系スーパーにて釜揚げ雲丹使用販売中



雲丹天

釜揚げ雲丹を海苔やしそ等でそっと包み天婦羅粉で中火で揚げる。



焼き雲丹

粗塩をさっとかけて焼くスライスした茸類、イカ等に載せて出来上り。



雲丹のクリームパスタ

形の良い雲丹を3ヶ前後取って置き残りは溶かしてソースにする。取っておいた雲丹を出し汁に浸した後カイワレ等と一緒に載せ完成。



炊き込みご飯

だし汁と醤油を入れ炊き上がったご飯の上に予めだし汁にしたして置いた雲丹を載せ数分間蒸し完成。三つ葉、紅しょうが等を添えて出来上り。



玉子とじ丼

だしを入れたフライパンに薄切りにした玉ねぎを入れ火が通ったら雲丹を入れ溶き卵を加え半熟状になったら火を止め蓋をして数分蒸らす。丼に盛ったら三つ葉を載せて出来上り。