

## 料理しやすく、いろいろな味に合う素材が魅力です。

鮫は小骨もなくとくにクセの無い魚なので、料理方法によっていろいろな味が楽しめます。  
おかずや酒のつまみなどに最適ですので是非お試し下さい。

### にんにく マヨネースカツ



#### ～材料（2人分）～

サメの切り身	4切れ
塩こしょう	適量
小麦粉	適量
卵	1個
生パン粉	適量
マヨネーズ	大さじ2
にんにく	小さじ1
イタリアンパセリ	小さじ1

#### ～つくりかた～

- ① イタリアンパセリのみじん切り小さじ1、すりおろしたにんにく小さじ1、マヨネーズ大さじ2、こしょう少々を合わせてソースをつくる。
- ② 切り身の横側に切り込みを入れ、①のソースを塗って挟み込んで表面に塩こしょうをする。
- ③ 小麦粉、溶き卵、生パン粉の順につけ中温の油でからりと揚げる。
- ④ 千切りキャベツとレモンを添え、お好みでウスターソースをかけて出来上がり。

#### ～その他～

中に（切り込みを入れてもよし、上からでもよし）チーズやハムなどを入れて同じ手順でやってもおいしいです。

### マリネ風 ドレッシング和え



#### ～材料（2人分）～

サメの切り身	4切れ
塩こしょう	適量
黄パプリカ	1/4個
赤パプリカ	1/4個
ピーマン	1/4個
玉ねぎ	1/2個
片栗粉	適量
ドレッシング	適量

#### ～つくりかた～

- ① 各野菜を薄く切っておく。
- ② 切り身を1口サイズに切って塩こしょうをする。
- ③ ②に片栗粉をまぶし、油で揚げる。
- ④ 揚げた切り身の上に①を乗せ、上からドレッシングをかければ出来上がり。

#### ～その他～

ドレッシングは市販の物で写真は和風ごまドレッシングです。（中華風、フレンチ、イタリアンもOK）  
一工夫として下味の時に、レモン汁で寝かせてもおいしいです。

### ベーコン巻き ステーキ



#### ～材料（2人分）～

サメの切り身	4切れ
塩こしょう	適量
ベーコン	2枚

#### ～つくりかた～

- ① 切り身に塩こしょうをする（少々）。
- ② ベーコンを半分に切り、①に巻きつける。
- ③ プライパンで焼く。
- ④ しょう油やバーベキューソースなど好みの味をかけて出来上がり。

#### ～その他～

色々な物（ハム、ゴマ、アーモンドチップス、その他）を乗せて焼いてもおいしいです。

## 産地直送厳選素材

当社は原料供給会社で、気仙沼港で水揚げされたものの中から、より良いものを各市場に出荷しています。生のない時季は冷凍で対処していますので、一年中食べることができます。

### 団子甘酢あん



#### ～材料（2人分）～

サメの切り身	約300g
玉ねぎ	1/4個
しいたけ	1個
むきエビ	100g
しょうがの薄切り	3～4枚
卵	1個
パン粉	1/3カップ
しょう油	小さじ1
塩こしょう	適量
トマトケチャップ	大さじ2
鶏がらスープの素	小さじ1
片栗粉	少量

#### ～つくりかた～

- ① 切り身をプロセッサーなどでミンチにする。
- ② エビを細かく切り、各野菜もみじん切りにする。
- ③ ①と②を卵、パン粉、しょう油、塩こしょうを加え、手でしっかり練り混ぜる。  
(たねの出来上がり)
- ④ たねを丸めて中温で揚げる。
- ⑤ 別の鍋にトマトケチャップ、鶏がらスープの素、塩こしょう、水を入れ混ぜながら煮立て、その中に水とき片栗粉を入れ全体にとろみをつける。
- ⑥ ⑤に④を加えて再び煮立て、全体に甘酢をからめて火をとめ、酢(大さじ2)を加えて出来上がり。

### 揚げ出し団子



#### ～材料（2人分）～

具のベースは上に同じ	
片栗粉	適量
小麦粉	適量
大根	150g
だし汁	1.5カップ
みりん	1/3カップ
しょう油	1/3カップ

#### ～つくりかた～

- ① 上記のたねを丸めて、片栗粉と小麦粉をあわせたものをまんべんなくまぶし油で揚げる。
- ② 大根をすりおろし、軽く水気をしぼる。
- ③ だし汁、みりん、しょう油を合わせて、タレを作る。
- ④ ①に大根おろしをのせ、③をかけて出来上がり。

### 団子ふかひれスープ



#### ～材料（2人分）～

サメの切り身	約300g
玉ねぎ	1/4個
しいたけ	1個
むきエビ	100g
しょうがの薄切り	3～4枚
卵	1個
パン粉	1/3カップ
ふかひれスープ	1袋

#### ～つくりかた～

- ① 上記の手順で団子を作り、市販のふかひれスープを作り、一緒に煮立てて出来上がり

－参考－

ふかひれスープは気仙沼で作っている1袋(2人分)250～300円の物を使用しました。

#### ～その他～

団子の中に入れる具(マヨネーズ、ソーセージ、その他)によって、また違った味になるので色々お試しください。