

和歌の浦

わかしらす



「わかしらす」という名前は、和歌山の海の「和歌」、和歌浦湾の「和歌」若いの「若」の意味を込めて名付けました。和歌浦湾で捕れる「しらす」は、新鮮さと釜ゆで後に漂白加工をする必要がないほどの鮮やかな白さが特徴です。「生しらす」や「釜揚げしらす」は和歌浦湾でしか味わえない、最高の美味と言われています。



簡単「わかしらす料理」のご紹介!!

しらす丼 (1人前)



材 料

- 釜揚げしらす ……50g程度
- 白ごま(煎りごま) ……適量
- 青しそ ……2枚
- 梅干し ……1個
- 味付け海苔 ……適量

簡単レシピ

- ① 青しそ2枚、味付け海苔を千切りにします。
- ② 白ごま適量を煎ります。煎りごまでも代用できます。
- ③ 大きめの丼に、炊き立てのご飯と煎りごま、青しその約1枚分の千切りを入れて混ぜます。
- ④ ③の上に新鮮な釜揚げしらすを乗せ、残りの青しそ、味付け海苔を散らします。中央に梅干しを乗せ、お好みで醤油をかけてお召し上がりください。

しらすの天ぷら (2人前)



材 料

- 生しらす ……30g程度
- にんじん ……1/2本
- 三つ葉 ……1株

簡単レシピ

- ① にんじん1/2本を千切りにします。三つ葉1株をにんじんと同じくらいの長さに切ります。
- ② 天ぷらの衣を作り、その中に①と生しらすを入れ軽く混ぜます。
- ③ 180度に熱した油の中に②をおたまですくい入れて、サクサクに揚げます。

※わかしらす料理は裏面掲載の旅館でご賞味いただけます。内容・料金等は各施設によって異なりますのでお問い合わせください。