

りゅうきゅう



材料 4人分

・ぶり（刺身用）	200g
・小ねぎ	5本
・ごま	大さじ2
・刺身しょうゆ	100ml
・みりん	120ml
・生姜	適量
・わさび	適量

● ポイント ●

「りゅうきゅう」に使用する魚はなんでもOK！
例）さば・あじ・サーモン・さわら など

作り方

- 1 ぶりを一口サイズに切ります。
- 2 小ねぎは根っこを落とし水でよく洗い小口切りにします。
- 3 ごまはすり鉢ですります。
- 4 ③のすり鉢にしょうゆ・みりんでき合わせ調味料を作り、カットしたぶりを合わせます。
- 5 ④を器に盛り、ねぎを散らして完成させます。

※食べる時にお好みでおろし生姜・わさびを使います。

豆知識

「りゅうきゅう」は大分市佐賀関の郷土料理です。...
いろんな説がありますが、沖縄から鹿児島を通過してさば漁の大分に
伝わってきた調理法と言われています。...