

くろめ加工品製造
者さんが教える！

くろめ醤油漬け

材 料

■ くろめ	1本
■ 刺身しょうゆ	大さじ5
■ みりん	大さじ2
■ ごま	大さじ1
■ 削り節	大さじ2



作り方

- ① 巻いたくろめを縦切りにする
- ② 刺身しょうゆ、みりん、ごま、削り節を縦切りにしたクロメに入れる
- ③ 箸で粘りが出るまで混ぜる

こっそりPoint！

- ① ごま、削り節は、お好みに応じて量を調整してください
- ② 切り落とした端の部分は、醤油やソースの中に入れたら、とろみと旨みが出て美味しくなります
- ③ クロメを『納豆』や『明太子+刻んだネギ』に混ぜると違った味が楽しめますよ！酒の肴にもGood！

生産者より一言



くろめは、佐賀県のみならず、今や大分県の冬の風物詩になっています。

佐賀県のくろめは、豊後水道の影響で肉厚で粘りが強いと言われています。

是非、この時期（1月中旬から3月中旬）のくろめを味わってみてください！



くろめってこうやって
巻かれているんですね！

