

くろめ加工品製造者の都紀三子さんが教える！

# 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

巻いたくろめを織切りにする

刺身しょうゆ、みりん、ごま、削り節を織切りしたクロメに入れる

箸で粘りが出るまで混ぜる

## こっそりPoint!

ごま、削り節は、お好みに応じて量を調整してください

切り落とした端の部分は、醤油やソースの中に入れて、とろみと旨みが出て美味しくなります

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!

## 製造者より一言



くろめ加工品製造者の都紀三子さん(室生)

くろめは、佐賀関のみならず、今や大分県の冬の風物詩になっています。佐賀関のくろめは、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

