



塩マグロの作り方

(和・洋・中、様々な料理に応用できます)

材料：マグロのサク・塩

①マグロのサクに
たっぷりの塩をまぶす。



ウエカツ水産
おすすめ!塩マグロ

②10分～15分冷蔵庫で寝かし、③水洗いの後に、水気をよく拭く。④切って盛り付ければ完成!
水洗いをする。(布巾・ペーパータオル等)



水道水でOK!
直接水道から洗っても大丈夫!

ワサビだけで旨い!

応用編 - 和え塩マグロ -

時間がない時! 塩マグロから数品の料理を手早く作る時! サクがなくて、切りおとしのパックでも!

- 作り方
- ①食べやすくマグロを切る
 - ②適量の塩と微量の酒を加える
 - ③サラダや和え物に