

10月1日は日本酒の日。3ステップでできて日本酒に合うおつまみをご紹介します。

日本酒に合うおつまみ4撰

デイリーサンNYスタッフが
月曜日よりをかけて!? 作りました

いくらとスモークサーモンの紅葉漬

シェフ: **森い蔵** 違いが分かる男の料理。濃い味がお好き。



- ①材料を容器に入れて密閉する
 - ②20分~1時間ほど、冷蔵庫で置く
 - ③付け合わせを添えて完成
- ※塩辛いのでお通しとして。好みでオニオンスライス、モッツアレラチーズを添えて。

材料 (2~3人分)

スモークサーモン 1/4lb	(付け合わせ)
いくら 大さじ1	大葉
酒 大さじ2	大根おろし
しょうゆ 大さじ1	レモン汁 など
みりん 大さじ2	
塩こんぶ ひとつまみ	

■シェフのコメント東北地方の郷土料理です。本来は鮭を一尾買い、新鮮な切り身といくらを使って作ります。お正月にだけ父が作る料理をアレンジしました。

キツネの嫁入り巻き

シェフ: **しゃべくりドリンクー** よく呑み、よくしゃべる! がモットーよ。



- ①沸騰させた湯にウインナーソーセージを入れフタをし火を止め、5分置く
 - ②①を油揚げで包んで楊枝で止める。よく熱したフライパンにサラダ油を入れ、両面に軽く焦げ目がつくまで焼く
 - ③②を皿に盛り、大根おろしと白髪ネギ、柚子こしょうを添え、ポン酢をかけていただく
- ※ウインナーソーセージは茹でる直前に冷蔵庫から出しましょう。

材料 (2人分)

ウインナーソーセージ 4本	ダイコン 適宜
油揚げ 2枚	ネギ 2本

■シェフのコメント駐米時代は料理上手で鳴りました。独り身になってはや、〇年、「おいしい」と言ってくれるダーリンがいなくて寂しいわん。

クレソンとカニの酢の物 ブドウ添え

シェフ: **五反田のおかみ(下戸)** 下戸も呑んべえもみんなてつまめ〜す。

- ①クレソンを30秒ほど茹で、水気を切り、5cmの長さに切る
- ②調味料を全て合わせる
- ③カニの身、クレソン、調味料を合わせ、半分に切ったブドウと柚子を散らす

材料 (2人分)

クレソン 1/2束	ブドウ 3粒
カニの缶詰 1/2缶	柚子 少々
酢 大さじ3	
砂糖 小さじ2	
薄口しょうゆ 小さじ1	
塩 少々	

■シェフのコメント旬のブドウを使って清涼感たっぷりの酢の物を作りました。料理にフルーツを使うと、料理上手に見えますヨ。



洋風っぽい冷奴

シェフ: **めんどくさ子** 面倒くさいから、簡単な料理しかしないよ…。



- ①オリーブを粗みじん切りにする
 - ②①とAを混ぜ合わせる
 - ③②を豆腐に乗せて、ネギを散らす
- ※日本のマヨネーズを使った方が絶対にウマいです。

材料 (1人分)

豆腐 1/4丁	A「マヨネーズ 大さじ1/2
種抜きオリーブ4粒	ごまドレッシング 大さじ1/2
ネギ 少々	おろしショウガ 少々

■シェフのコメント家にあった食材をテキトーに組み合わせたらイイ感じになりました。ショウガは隠し味程度に。