



海鮮ユッケ丼(1人前)

### 道の駅情報

#### ● 道の駅 かまえ

佐伯ICより県道37号を南に30分  
Tel(0972)42-0050  
Fax(0972)42-0500



### 道の駅 特産品



干物



すりみ



緋扇貝

### 海鮮ユッケ丼

新鮮な魚とレタスのパリパリ感を、卵の黄身と焼肉のタレで食べる、新しい魚の食べ方をお楽しみ下さい！

#### 佐伯市蒲江特産

緋扇貝 干物 すりみ

#### レシピ作成者

料理長 増井雄二様

#### ここが重要！ワンポイント

「2種類の焼肉のたれ」の組み合わせ方によって、味が変わります。



### 調理時間・材料

#### 調理時間

#### 材料

- プリ 30g
- タイ 30g
- イカ 20g
- 卵(黄身)
- 焼き肉のタレ2種(お好みで)
- 唐辛子みそ
- レタス
- 糸唐辛子



### 作り方

- ① プリ・タイ・イカを、お好みの大きさにスライス
- ② スライスした1の材料に、「2種類のタレを合せた」タレを入れる
- ③ ご飯の上にレタスのスライスを載せ、その上にタレと合せた材料を載せて、中央に黄身を置き、糸唐辛子・刻みネギをまく
- ④ これで美味しい「海鮮ユッケ丼」の出来上がり！！

### レシピ紹介者からのコメント

牛肉を使用した「ユッケ丼」とは違った、新鮮な魚とタレの旨味と触感をお楽しみ下さい！

