



## アジフライの聖地 松浦

# Welcome! HOME OF AJIFRY! MATSUURA

## 新メニュー開発 \*STORY2



ホテルクオリティでおもてなし! /

### 松浦シティホテル<松花>

長崎県松浦市志佐町浦免1782-1 松浦シティホテル 1F ☎0956・72・5000  
営業時間 / 11:30 ~ 14:00 (L.O.)、17:00 ~ 21:30 (L.O.)  
休 / なし

アジフライおにぎらず 500円 (税込) テイクアウトのみ  
アジフライおにぎらずカゴ膳 1,000円 (税込) イートインのみ

\*3月31日まで前日17時までの予約をお願いします  
\*4月より予約なしの数量限定 各1日10食  
\*テイクアウトのご提供には時間がかかる場合がございます  
予めご連絡いただくとお待たせせずにお渡しが可能です

### 《開発メニューへの想い》

アジフライ新メニューを開発するにあたり、各ご家庭でも作ってみたいと思ってもらえるようなメニューにしようと考えました。同時に、アジフライを食べるなら「松浦で食べるのが一番美味しい」を実体験いただきたいと、ドライブしながら手軽に食べることができる「おにぎらず」を開発しました。また、日本ならではのひじきを合わせることで、「アジフライとの組み合わせ」に新発見! という発見のあるメニューを目指しました。



## 🍷 アジフライおにぎらず

### 【材 料】

マッシュソース(\*3) .....30g  
ひじき煮.....30g  
アジフライ.....1/2匹  
薄焼き玉子.....1枚  
大葉 .....1枚  
ご飯 .....100g  
塩 .....少々

### 【作り方】

- 1 ラップを敷きその上にひし形になるように海苔を置く
- 2 ご飯の半分を海苔の真ん中に正方形に広げる。
- 3 薄焼き玉子、アジフライ、マッシュソース、ひじき煮、大葉の順番にせる。
- 4 残りのご飯をかぶせるように乗せる。
- 5 ラップごと四方を包み込むようにたたむ。

### \*3 マッシュソースの作り方 (1人分のレシピでは30gを使用)

以下を全て混ぜ合わせる

マッシュポテト .....50g  
マヨネーズ.....20g  
濃口しょうゆ .....小さじ1/2  
わさび .....4g

### 【作り方】(下準備)

- ご飯に塩を振りほんのり塩味にしておく
- 薄焼き玉子を正方形に作っておく
- ひじき煮を作っておく
- マッシュソース(\*3)を作っておく

