



アジフライの聖地 松浦

Welcome! HOME OF AJIFRY! MATSUURA



新メニュー開発 *STORY 3

島の宿で味わう「ザ・松浦」!

旅亭 吉乃や

長崎県松浦市鷹島町阿翁浦649 ☎0955・48・2030
営業時間/11:30~14:30 休/不定

アジフライサンドイッチ 500円(税込)

アジフライ海苔巻き 800円(税込)

*それぞれ1日限定10食ずつ *前日15時までに予約をお願いいたします
*テイクアウト可能です(予約の際にお伝えください)

《開発メニューへの想い》

目の前は有名な「阿翁浦港」。特にアジの鮮度にこだわるのが当店のモットー。開発にあたり、松浦出身の料理長が名古屋で修行をしていたことから、和食が専門ですが、現地「味噌カツサンド」をヒントに「松浦市と言えばアジフライが世界中に定着することを願って!」と、「サンドイッチ」にも挑戦しました。いつも新鮮なアジを提供していますので、新鮮な出来立てを食べていただきたいです。

アジフライサンドイッチ

[材料]

食パン.....2枚(焼く)	粒マスタード.....5g
中アジ.....1匹	マヨネーズ.....10g
生パン粉.....20g	マーガリン.....20g(パンに塗る)
白ごま.....5g	長崎生まれ金蝶ソース.....15cc
キャベツ千切り・40g	自家製タルタルソース(*4)・40g

[作り方]

- 1 中アジを三枚に下ろして、塩、胡椒し、薄力粉→溶き卵→生パン粉を順につけ、175°の油で揚げる。金蝶ソースをかける。
- 2 キャベツは千切りにし、塩揉みしてしばらくおき、水気をしっかりしぼる。マヨネーズと粒マスタードを合わせる。
- 3 トーストした食パンにマーガリンをぬる。
- 4 3のパンにキャベツ、アジフライ、タルタルソースを載せ、もう一枚のパンでサンドする。

*4 自家製タルタルソースの作り方 (1人分のレシピでは40gを使用)

- 1 酢漬けた胡瓜(*5)1本をみじんぎりにする。
- 2 玉ねぎ(1/4個)は、微塵切りにし、塩揉みし、水にさらし、水気を絞る。
- 3 マヨネーズ100gに茹で卵2個を混ぜ、玉ねぎ、胡瓜、柚子の絞り汁10cc、柚子胡椒5g、塩胡椒を入れ、混ぜる。

*5 胡瓜の酢漬けの作り方 (*4では1本使用)

- 1 酢200ml、水180ml、砂糖大さじ4、塩小さじ2、鷹の爪1本、白ごま5g、粒マスタード30gに、胡瓜2本漬。



Oishii!

アジフライ海苔巻き

[材料](1人前)

アジフライ.....2枚140g	紅心甘根.....30g
板海苔.....1枚	マヨネーズ.....20g
酢飯(*6).....約300g	わさび.....8g
アボカド.....1/2個	長崎生まれの金蝶ソース...10cc

[作り方]

- 1 アジフライサンドイッチの作り方1の要領で、アジフライをつくる。
- 2 白米300gに、すし酢30ccを混ぜる。
- 3 アボカド半分を縦4等分にカットし、紅心甘根は短冊に切る。
- 4 巻すに海苔をおき、酢飯をのせる。
- 5 わさびを塗り、アジフライを縦半分に切り、1匹分のせる。アジフライには金蝶ソースをからませておく。アボカド、紅心甘根のをせ、巻く。

*6 すし酢の作り方 (1人分のレシピでは30ccを使用)

- 1 米酢210cc、砂糖190g、塩55gを合わせ混ぜる。

