



サーモンの深層水漬け焼き



＜材料＞

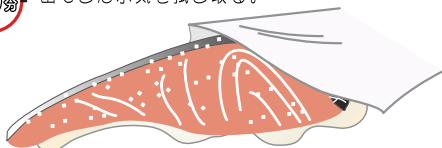
- 深層水（原水） 適量
- 深層水塩 適量
- サーモンの切り身 人数分
- 大根
- しょうゆ

＜作り方＞

- 1 サーモンの切り身に深層水塩を軽くふり、30分おいて臭みを抜いたら水気をよく拭き取ります。



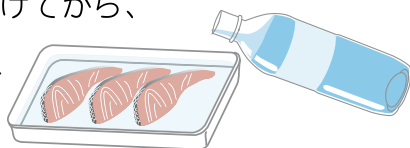
キッチンペーパーなどで出てきた水気を拭き取る。



ここがポイント

味付けが深層水のみというシンプルな仕立てなので、臭み抜きで出した水気をよく取ると、おいしく仕上がります。

- 2 次に深層水（原水）に約 10分間漬けてから、軽く水気を拭き取ります。



- 3 グリルで香ばしく焼いて、大根おろしと一緒に器に盛付けます。

お好みでしょうゆ、いぐらを添えてください



深層水のお塩っておいしいの？

深層水の塩は『高濃縮水』でご家庭でも作れます！天然の海水成分が入っているため、旨味があっておいしいですよ！いろいろなお料理に使えます。

おにぎりなどにもおすすめ！作り方はアクアポケットでお尋ねください。

深層水のお塩はほたるいかミュージアム内でも販売中。
『キッチン塩』
(70g入袋 300円 / 150g入袋 590円)

