

信州サーモン棒ずし・信州大王イワナ棒ずし

作り方

- ① 信州サーモン、信州大王イワナは縦半分とし、厚さ3mm位のそぎ身とし軽く塩をふり30分位おき酢洗いとする。
- ② 巻きすにラップを敷き、竹紙昆布を幅5cm位とし、巻きすの長さに横に並べる。
- ③ ②に水気をとった①を斜めに隙間なく並べ、梅肉を真ん中横一線に適量おく。
- ④ ③にすし飯（いり胡麻、ガリみじん切りを入れる）を適量棒状におく。一卷きしたところで、ラップ両端を中に折り込み形を整え巻き込む。