

# 魚皮のポン酢和え



(3～4人前)

○食材  
・魚の皮 40g

○調味料  
・ポン酢 50cc  
・あさつき 10g  
(ねぎ)  
・赤おろし 3g

## <作り方>

- 1 魚の皮を湯引きし、細切り（長さ5～6cm、幅2～3mm）する。
- 2 ポン酢で和えて、あさつき、赤おろしを天盛りする。



【アイデア発案者】  
やまぐち食べきり協力店

湯田温泉 西村屋  
(山口市湯田温泉4-1-30)

