

今月の食材 「鳩屋海苔店の 初摘み焼き海苔」

海苔はこれから収穫の時期を迎えます。今回お届けするのは千葉県・金田漁港の初摘みの焼き海苔。錦糸青のりがブレンドされ、深緑色が実に美しいこの海苔は、香りや口どけ、そして何より甘みのある個性際立つ味のよさが特徴です。一口サイズにカットしてあるので、巻いたり、はさんだり、のせたり、もちろんそのまま、すぐに召し上がれるのも魅力です。この時期ならではの初摘みのおいしさと、パリッとした食感をぜひご堪能ください。

編集・文/内田いつ子 撮影/川上輝明(bean) 料理・スタイリング/橋本彩子

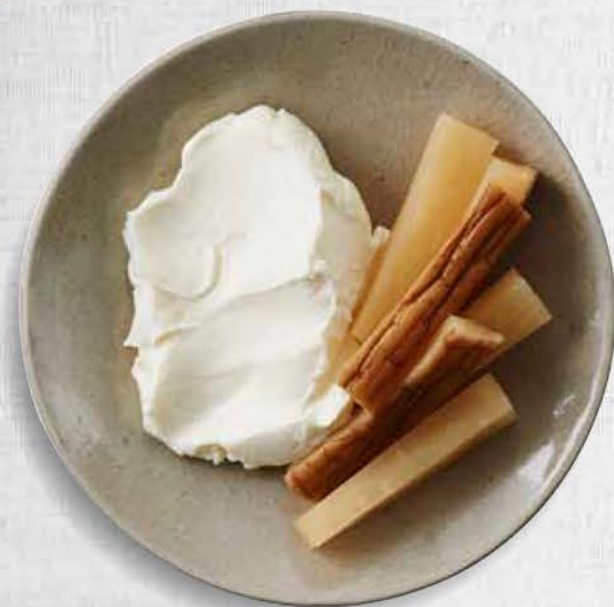
意外な組み合わせのおいしさ 青じそとハムと わさび漬

わさび漬にロースハムとちぎった青じそを添える。和風のわさび漬にハムがマッチ。海苔ともよく合うおいしさに。



スモーキー&クリーミー いぶりがっこチーズ

いぶりがっこは食べやすい棒状に切り、やわらかくしたクリームチーズを添える。いぶりがっこを角切りにしてチーズに混ぜてもおいしい。



梅の酸味と ゴロゴロ食感 たたき山芋の梅肉和え

梅干しは実をきざんでペースト状にし、軽くたたいた山芋と和える。山芋のたたき具合はお好みで。よくたたいてもおいしい。



紅白の見た目も美しい かまぼこイクラ

かまぼこは1cm幅程度に切って中央に切れ目を入れ、イクラをはさみ、好みでわさびをのせる。



おうちレシピ

海苔で
巻いて、
はさんで。

冷蔵庫の中にあるもので簡単に作れる、海苔と相性のいいおつまみをご紹介します。海苔と一緒にパクッとひと口、お酒が進みます。

海苔との相性まちがいなし！ まぐろとアボカドの わさびじょうゆ

まぐろの刺身とアボカドは、好みの大きさの角切りにして、わさびじょうゆとオリーブオイルを入れて混ぜる。



飲みシメやおやつにも 焼き餅とたらこ

餅は海苔に巻きやすいよう細く切ってこんがり焼く。たらこを添え、焼き餅とたらこを海苔で巻きながら食べる。



香ばしいしいたけが海苔とよく合う 焼きしいたけのごままぶし

しいたけは縦に四つ切りにして軽く焼き、オリーブオイル、塩、白ごまを和える。焼きたての熱いうちに混ぜて。

よく混ぜてから海苔で巻いて いか納豆

いかの刺身は細切りにして、納豆、青ねぎの小口切りと混ぜ、納豆のたれで調味する。よく混ぜるとふわっとして美味。



焼いた油揚げが 香ばしい 油揚げとねぎみそ

油揚げはこんがり焼いてから細く切る。みそにみじん切りにした長ねぎを混ぜ、油揚げに添えて食べる。

