



## 今月のオススメ

### 【だし餅】

お雑煮をイメージして作った一品です

農家さんが黒豆から作っている黒豆餅を使って  
合鴨でお出汁をとっています  
ゆず胡椒、焼き海苔、あられでアクセントを



## 和金のイベント情報



今月「和金」がお届けするオススメのイベントやフェア  
などをご紹介します。

明けまして

おめでとうございます

昨年は大変お世話になりました。  
本年もどうぞ宜しくお願い致します。

今年も新しいことに挑戦しようと  
考えております(\*´▽`\*)



## レシピのご紹介

### ぶりの潮仕立て

材料

ぶり・大根・出汁・酒・水・薄口醤油・昆布

作り方

- ・ぶり全体に塩をまぶし30分おく
- ・大根をお好みの大きさに切って火入れをしておく
- ・30分おいたぶりに熱湯をかけ霜降りをする
- ・水(お玉8):出汁(お玉2):酒(大1):昆布(約5cm)  
上記の調味料でぶりを炊く
- ・ぶりが炊けたら大根を入れ味がなじんできたら  
薄口醤油(小1)を入れて味を調節して出来上がり

★ワンポイント★

