

# 新潟県のどぶろく荘が作った どぶろく卓(生)に合うレシピ

立石 武司シェフ監修



## ニシンの山椒漬 ねぎ味噌焼

【4人前 / 調理時間：約30分】

材料・調味料	分量	下準備
身欠きニシン	4本	
長いも	60g	皮をむき、半月切りにしておく
卵	1個	
長ねぎ	1本	細かく刻んでおく
セロリの漬物(市販品)	1本	一口大に切っておく
みょうが	適量	酢漬けにしておく
酢	150cc	
酒	80cc	①60cc ②20cc
みりん	60cc	
醤油	60cc	
うま味だし	適量	
山椒の葉	適量	
だし	2カップ	
仙台味噌	50g	
砂糖	25g	

### 作り方

- ビニール袋に酢、酒①、みりん、醤油、うま味だし、山椒の葉を混ぜ入れて、漬け込み液を作る。身欠きニシンを入れて空気を抜いて口を閉じ、冷蔵庫で4日漬けて山椒漬を作る。
- 鍋にだしと長いもを入れ、中火にかける。ひと煮立ちしたら弱火にし、5分程度煮たら火からおろす。
- 仙台味噌、砂糖、酒②、卵、長ねぎを合わせ、ねぎ味噌焼を作る。
- 【1】のニシンの山椒漬を取り出し、キッチンペーパーで軽く拭いて一口大に切り、魚焼きグリルで軽く炙る。一旦取り出して【3】のねぎ味噌を塗り、再度、魚焼きグリルで炙ってねぎ味噌焼を作る。
- 【2】の長いもの水気をキッチンペーパーで拭き取り、魚焼きグリルで軽く炙る。
- 器に【5】の長いもをおき、【4】のねぎ味噌焼をのせる。セロリを添え、みょうがを盛り付けて完成。

※調理時間に、【1】の身欠きニシンを漬ける時間は含まれておりません。

### 調理のポイント

- ・身欠きニシンは、漬け込み液に最短でも4日漬けてから調理してください。
- 1週間漬けておくと、酸味もまろやかに美味しくなります。



立石 武司シェフのおすすめレシピ

### ニシンの山椒漬 ねぎ味噌焼

ニシンの酢漬けが、どぶろくのスッキリ感にあうと思案しました。酸味とねぎ味噌の甘みの調和で、お酒が進みます。おつまみにピッタリな一皿に仕立てましたので、是非お試しください。

おきあがり 小法師 立石 武司シェフ

18歳で料理の道に入り、蝦夷御殿を筆頭に複数の店舗で修業を積む。29歳で四ツ谷倶楽部の調理長に就任し、30歳の時から全国日本技能士連合会の師範も務める。38歳で「おきあがり小法師」を開業。現在に至る。