

11月旬のおすすめレシピ

ハタハタの讃岐味噌田楽焼き

旬を迎えるハタハタを讃岐味噌絶品の味。

●材料

ハタハタ	4	尾
☆サヌキ白みそ	大さじ	1
☆イヅツの田舎みそ	大さじ	1
☆みりん	小さじ	1
☆酒	小さじ	1



●作り方

☆を混ぜ合わせておく。

処理したハタハタの水気をしっかり取り、グリルで素焼きにする。

概ね火が通れは一度取り出し、☆の味噌を上面に塗って再度焼く。

味噌に軽く焼き目がつけば完成。

※イヅツの田舎みそをお料理みそに変えても美味しいです。

※味噌の配合はお好みで加減してください。

創業1931年



株式会社イヅツみそ

〒769-1603 香川県観音寺市豊浜町和田甲229

TEL 0875-52-3030 / FAX 0875-52-6230