

# 筍とうなぎの金ごま散らし寿司

～寿司飯の具はたっぷりの金ごまいりごまと山椒の実だけ！  
金ごまの香りが美味しい散らし寿司です～



使用商品：金ごまいりごま70g

<姉妹品 金ごまいりごま85g>

<材料> 4人分

<作り方>

ご飯 2カップ分  
合わせ酢 酢大さじ4、砂糖大さじ2  
塩小さじ1 《寿司酢だと1/4カップ》  
金ごまいりごま 大さじ3  
山椒の実の佃煮 大さじ3  
うなぎ 1尾  
厚焼き卵《卵3個+塩、砂糖ひとつまみ》  
筍 250g 《ゆでたもの》

A 出し汁1カップ  
薄口醤油、みりん各大さじ1、塩少々

青ジソ、木の芽、穂ジソ少々

1. ご飯に合わせ酢をまわしかけ、酢飯を作り、金ごまいりごまと山椒の実を混ぜる。
2. うなぎは添付のタシを絡め、フライパンにいれ、弱火で温めておく。卵は塩、砂糖少々し、厚焼き卵を焼く。
3. 筍は食べ易い大きさに切りAの出し汁で柔らかく煮る
4. 器に1.のご飯を盛り、2.3.を上のにのせ、青ジソ、木の芽、穂ジソをのせる。

金ごま本舗株式会社  
兵庫県宝塚市山本中3丁目19-26  
TEL:0797-80-4150  
<http://www.kingoma.co.jp/>