

名水神かぶらの『かぶの照り焼き』



月	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3
使用 時期		露地					露地	ハウス				

○特徴:肌質は白く、肉質が
ジューシーで葉までおいしい
○主な産地:富山市神明地区

☆材料(10貫分)

- ・かぶ ……3個
- ・油 ……適量
- ・水 ……30g
- ・醤油 ……30g
- ・みりん ……30g
- ・白髪ねぎ ……トッピング用

☆作り方

- ① かぶを縦か横に、8mm程度にスライスし、鹿の子にする
- ② フライパンに油を引き、おもて面を下にして焼き色をつける
- ③ かぶの裏表を返し、みりん、水、醤油を入れて蓋をし、蒸し焼きにする
- ④ 水分がなくなってきた、醤油が少し焦げ、香りがついたら完了
- ⑤ バットにペーパーを敷き、かぶを
移して余計な水分を取り、握る
- ⑥ 白髪ねぎを天に添える

