



プロの味をお届けします

# 楽しさ広がる スペシャルレシピ!

## クラゲのお刺身

使用商品：  
お刺身くらげ ブロック



### 作り方

- ① クラゲをザルに開け塩抜きをする。
- ② ①を約80℃のお湯にくぐらせて、冷水で冷やす。
- ③ お皿に盛り付けわさびと醤油で召し上がって下さい。

## クラゲの酢の物

使用商品：  
お刺身くらげ 千切り



### 作り方

- ① クラゲをザルに開け塩抜きをする。
- ② ①を約80℃のお湯にくぐらせて、冷水で冷やす。
- ③ お好みでわかめ、きゅうりなどと一緒に和えて、土佐酢などで召し上がって下さい。

## クラゲとささみのイタリアンサラダ

使用商品：  
お刺身くらげ 千切り



### 作り方

- ① クラゲをザルに開け塩抜きをする。
- ② ①を約80℃のお湯にくぐらせて、冷水で冷やす。
- ③ クラゲに下味をつける。
- ④ お好みの野菜とクラゲをお皿に盛付ける。
- ⑤ お好みのドレッシングをかける。

※写真はイメージです。



冷蔵

お刺身くらげ  
ブロック



冷蔵

お刺身くらげ  
千切り

商品コード	規格	賞味期限	ケース入り数
11161	1kg	24ヶ月	15袋

商品コード	規格	賞味期限	ケース入り数
11154	1kg	24ヶ月	15袋

