



## 材料（2人前）

蛤 4個

利尻昆布 3g

水 500cc

酒 大さじ1

塩 約1g

## 蛤のお吸い物

水からじっくり火にかけることで、昆布が蛤の香りと旨味を引き立て絶品のお吸い物になります。ひな祭りやお祝いのお席に。

## 作り方

- 1 昆布は調理する3時間ほど前から昆布を水に漬けておく。
- 2 蛤は砂抜きをしてざるにあげておく。
- 3 お酒は火にかけてアルコールを飛ばす。\*ツンとした匂いがなくなるくらいが目安です。
- 4 3時間ほどつけた昆布だしと蛤、アルコールを飛ばしたお酒をいれて火にかける。
- 5 蛤の口が開いたら、昆布をとりだしあくをとる。
- 6 塩を加えて味をととのえたらできあがり  
\*ハマグリによって塩分が異なるので味見をしながらご調整ください。  
\*お好みで三つ葉をのせても美味しいです。

## このレシピで使った商品



利尻昆布（上）