



お家で食べる最高の一杯

長い冬を超え、猿払村ではホタテ漁が始まった。ようやく始まる漁の季節を心待ちにしていた方も多いだろう。そこで今回は、猿払産のホタテを使用した、自宅で作れる炙りホタテユッケ丼を紹介したい。

ユッケ丼には、その日水揚げされた新鮮なホタテを使用した。身が厚く、締まっているため、プリプリとした歯ごたえを楽しめる。調味料ともよく絡み、味がしつかりついているため、ご飯との相性は抜群だ。また、炙られたホタテは、生とは違う食感で、より繊維質なホタテの食感を楽しむことができ、香ばしい香りに食欲が刺激される。風味豊かで食べ応え抜群の一杯となっている。

ユッケ丼のレシピはとてもシンプル。ホタテを剥き、コチュジャンなどの調味料と混ぜ合わせるだけ。料理をしたことがない人でも簡単に美味しく作ることができる。活ホタテがなければ玉冷でも代用可能だ。

また、猿払村の特産品の紹介動画をたくさんユーチューブで公開している「はいじい」さんも、炙りホタテユッケ丼を紹介している。見たことのない方はぜひ見てほしい。



材料 <2人分>

ホタテ……………16枚
しょうゆ……………大さじ2
ごま油……………大さじ2
みりん……………大さじ1
コチュジャン…適量
コショウ……………適量
にんにく……………適量
あごだし……………適量



よく混ぜ合わせ、しっかり味をつける



身が厚く、歯ごたえのある活ホタテ