

駿河湾産 干し桜えびを使った健康メニュー

佃煮

材 料

干し桜えび	100g
砂糖	大さじ8杯
酒	大さじ3杯
みりん	大さじ3杯
醤油	大さじ3杯

作り方

砂糖、酒、みりん、醤油を鍋で煮立てる。
干し桜えびを加え煮からめる。
最後にゴマをふりかける。



天ぷら

材 料

干し桜えび	10g
水	大さじ2杯
酒	大さじ1杯

作り方

干し桜えびに水、酒をふりかけレンジで3分
あたため天ぷらに揚げる。
(生桜えびと同じような食感になります。)

焼きそばに使う場合

先に高温で(200℃)加熱+ソースかみりんで炒め加える。