



福井缶詰

鯖缶レシピ

鯖缶は下処理もいらず、すぐに調理ができ時短調理にぴったり
鯖缶の味付けだしは旨みたっぷりですDHAやEPAも豊富です



トマト煮

(鯖味付) 1缶

トマト缶・・・1缶
生姜・・・みじん切り少々
ケチャップ・・・大さじ1～2
砂糖・・・大さじ1～2
グリーンアスパラ、他

- ◆鍋に鯖缶、トマト缶、生姜を入れて15分程煮る。
(半分位になるまで煮詰める)
- ◆ケチャップ、砂糖を入れて味をととのえ10分程煮込む。
- ◆グリーンアスパラを添えて完成。



鯖ニラ炒め

(唐辛子) 1缶

ニラ・・・1束
長ネギ・・・2分の1
醤油・・・大さじ1
砂糖・・・大さじ1

- ◆ニラと長ネギは適当な大きさに切る。
- ◆鍋に鯖缶・ニラ・ネギ・醤油・砂糖を入れ、味が染みれば完成。



鯖缶サラダ

(水煮) 1缶

季節の野菜・・・適量
マヨネーズ・・・適量
あらびきペッパー・・・適量
醤油〈お好みで〉・・・少々

- ◆お皿に野菜サラダを盛る。
- ◆汁をしっかりと切った鯖缶を乗せる。
- ◆マヨネーズ・ペッパーで味をととのえて完成。



カレー炒め

(水煮) 1缶

玉ねぎ・・・2分の1
カレーパウダー・・・大さじ2分の1
塩・コショウ・・・少々
パプリカ、ドライパセリ、他

- ◆玉ねぎを薄切りにし、飴色になるまで炒める。
- ◆汁を切った鯖の身を入れ、塩・コショウ・カレーパウダーを入れて炒める。
- ◆パプリカ、ドライパセリで彩りを添えて完成。



キムチ和え

(水煮) 1缶

キムチ・・・同量、又は半分
きざみ海苔・・・適量

- ◆鯖缶の汁を切り、キムチを入れたボールに加えて混ぜ、きざみ海苔を散らして完成。



みぞれ煮

(鯖味付) 1缶

大根おろし・・・2分の1
きざみネギ・・・適量

- ◆鍋に鯖缶を汁ごと入れ、大根おろしを入れて弱火で煮込み、ネギを散らして完成。



炊き込みみご飯

(生姜入り) 1缶

米・・・2合
小口ネギ・・・少々
みつば・・・少々

- ◆米を洗い終わったら鯖缶の汁だけ入れる。
- ◆水を2合の目盛に合わせ、鯖を入れて炊飯。
- ◆炊き上がったたら小口ネギを混ぜ、みつばを散らして完成。

※生しいたけや生姜の千切りを入れて薄口醤油や塩、昆布を入れると旨みが増します。



竜田揚げ

(生姜入り) 1缶

片栗粉・・・適量
揚げ油・・・適量
和風おろしソース、
おろしポン酢・・・お好みで

- ◆汁を切った鯖缶の身に片栗粉をまぶして油で揚げる。
- ◆お好みで食べる直前に和風ソースやおろしポン酢をかけて完成。



みぞれ和え

(水煮) 1缶

大根おろし・・・たっぷり
ポン酢醤油・・・適量

- ◆汁を切った鯖缶の身を鉢にあけ大根おろしをたっぷりのせて、ポン酢醤油をかけて完成。

※柚子の果汁をかけるとうさらにおいしく、皮は千切りにして彩りに。