



イワシの塩焼き 燻製仕立て 銚子産 いわしのしおやき



缶詰なので
骨まで
柔らか

＼ご飯やパンとの相性がたまらない！／
おいしい活用レシピ



おつまみ、日本酒のあてに

「しおやき」の名の通り、決して味は濃くないですが、日本酒もよくあいます。



丼やご飯のおかず

イワシの塩焼きといったら、ご飯です。そのまま丼にしても、おかずとしても。



パン、スモーク風サンドに

スモークとパンの相性がよいように、燻製の香りがパンとの相性も抜群です。



たっぷりのサラダと

モロッコ風のトマトたっぷりのサラダに添えて。トマトを角切りにし、薄く切った玉ネギ少量も加え、オリーブ油のドレッシングで和え、あれば、きざんだパセリやクミンパウダーなどを振りかける。飲みものはビールか辛口の白ワイン。



パスタ（ピザにも）

いわしの塩焼き燻製仕立てのパスタ。ペペロンチーノを作る要領でパスタに液ごと加えるだけ。お好みで柑橘系と合わせて。また、ほのかに燻製の香りがプラスされているので、和風の味付けにも合います。その他、ピザのトッピングにも。