

庄内浜文化伝道師 presents YouTube 動画

## 「魚さばかないチャンネル ～お手軽！時短レシピ集～」第14弾公開します！

「庄内浜文化伝道師による魚食普及事業」の一環として、店頭で買える魚の切り身等の材料を使ってできる“さばかない・時短・プロの味”をコンセプトにした魚料理のレシピ動画第14弾を公開します。



### 【概要】

#### 1 公開内容

本編 「食感がクセになる！ウマヅラハギのザクザクバターソース (3/20 公開予定)

##### 《本編の内容》

切れ目を入れたむき身のウマヅラハギのムニエルに、バター、ニンニク、アーモンド、パン粉、醤油、レモン汁、コーンフレークで作った「ザクザクバターソース」をかけて完成です。  
ふっくらしたムニエルとソースのザクザク感の、食感の違いが楽しくておいしい一品です。

ショート「ウマヅラの皮を簡単にハギたい！」

(3/27 公開予定)

##### 《ショートの内容》

ちょっとした下準備だけで、一瞬でウマヅラの皮をはぐことができる裏技を紹介します。

#### 2 協力

庄内浜文化伝道師協会 (事務局 庄内総合支庁水産振興課)

#### 3 出演・調理

ホテルリッチ&ガーデン酒田 スーシェフ 佐藤司氏<sup>つかさ</sup> (庄内浜文化伝道師)

#### 4 その他

- ・検索エンジンで「さばかない」、「時短」で検索可
- ・今後も中華風の料理など、工夫を凝らしたレシピを紹介していきます。



サムネイル画像



フライパンで



簡単できあがり！

