

飛騨宮川 天然鮎 御提案メニュー

1) 飛騨宮川 天然鮎の姿揚げ



2) 飛騨宮川 天然鮎の天むす



『飛騨宮川 天然鮎 調理ポイント』

～ 姿揚げ ～

- 1) 鱗とヌメリをきちんと洗い流す
- 2) 骨せんべいを揚げる際は小さな気泡がなくなるまでじっくりと
- 3) 中骨と身2枚を天ぷらで揚げる際は、剥がれないように注意する。
(爪楊枝を使うとやりやすい。)

～ 天むす ～

- 1) 鮎が主役、お米が名脇役
- 2) 食感の妙
骨せんべいのカリカリ感＋米のフワフワもちり感
- 3) 味覚と視覚のアクセントは、

飛騨山椒と飛騨赤かぶ、飛騨朴葉

鮎の下処理の流れ

① 鮎の鱗取り



鮎の鱗(ヌメリ)を鱗取り器を使って、鮎全体から鱗を取り除く。

チェック ✓

細かい鱗だがしっかり取ることで生臭さがなくなる。

② 内臓処理

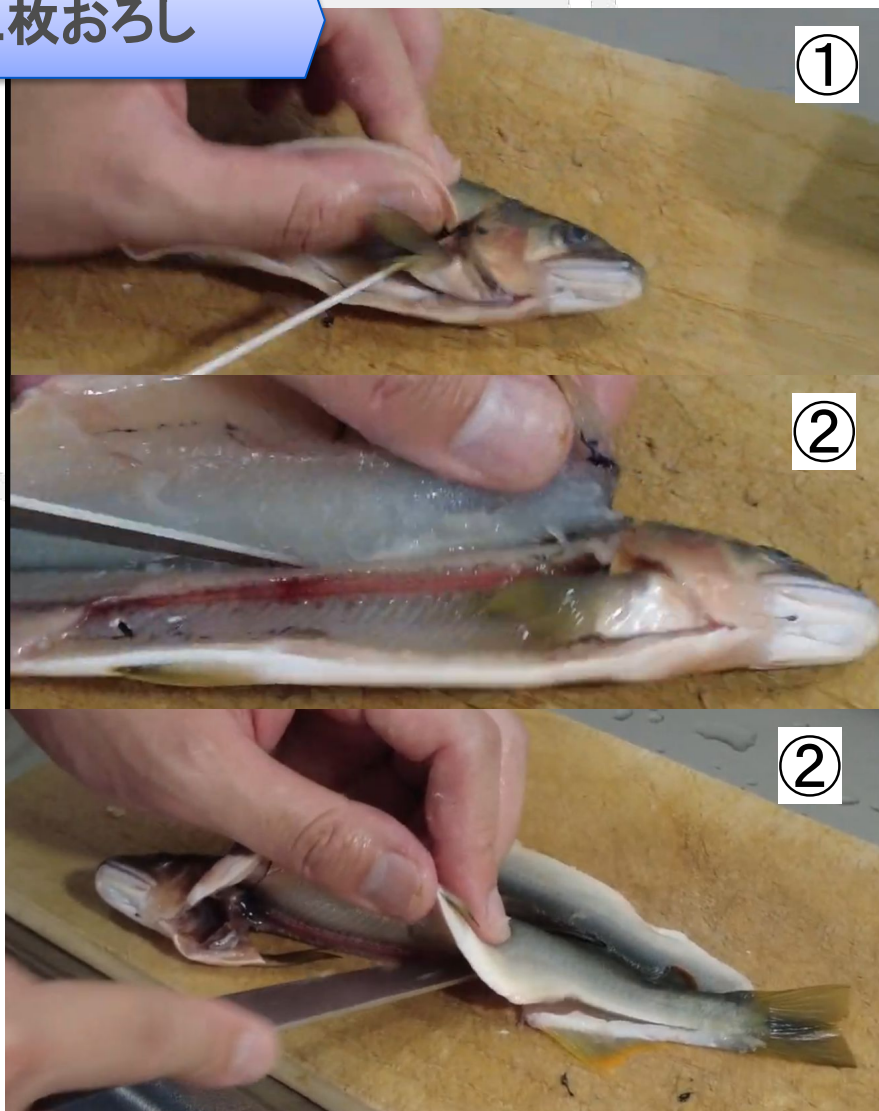


尻の部分から逆さ包丁でエラ部分まで切込みを入れます。

水道水でお腹を洗い流し、エラを指でつかみ取り除きます。

鮎の下処理の流れ

③三枚おろし



- 1) 頭を落とさず、中骨で包丁を止めて、三枚におろしていきます。
- 2) 中骨に沿って、上身・下身のみを切り離します。
- 3) 切り離れた上身・下身の腹骨を除去します。



鮎の下処理の流れ

④臭み取り



おろし身の10%の液体塩こうじを加え揉み込みます。

頭と中骨の両面には下味及び脱水、臭み抜きのため、薄塩をまぶします。



飛騨宮川 天然鮎の骨せんべい

手順

- 1) 下処理をした鮎の頭と中骨をキッチンペーパーでよく拭き取ります。
- 2) 小麦粉を茶こしで振りかけ、薄くまぶします。
- 3) 170℃の油に投入し、気泡が小さくなるまで揚げます。

材料(2人分)

材料名	分量
鮎	2尾
塩	少々
小麦粉	少々



飛騨宮川 天然鮎の姿揚げ

手順

- 1) 天ぷら粉と冷水の分量は、各メーカーの表示通りにお作り下さい。
サラダ油2Cupを鍋に注ぎ入れます。骨せんべい調理時の油が残っている場合は減量分を継ぎ足して御使用下さい。
- 2) 下処理済みの切り身に天ぷら粉を茶こしで振りかけ薄くまぶします。
- 3) 揚げ上がって粗熱を冷ました(前日に揚げておいても良い)前頁の『骨せんべい』に、2を写真Aのように楊枝で縫い合わせ固定させます。
- 4) 天ぷら衣をつけて、170℃～180℃の油でカラッと揚げ、盛り付けて完成です。

材料(2人分)

材料名	分量
鮎の頭と中骨	2尾分
鮎の上身・下身	2尾分
天ぷら粉※ / 冷水	50g / 80ml
サラダ油	2カップ
赤カブ(スライス)	4枚
すだち	1/2ケ

※日清フーズ、コツのいない天ぷら粉を使用の場合

写真A



完成写真



飛騨宮川 天然鮎の天むす

手順

1. 照り焼きダレを合わせます。みりんと酒を煮立てます。沸騰させてアルコールを飛ばしたあと、醤油を入れます。
2. 水溶き片栗粉を入れて煮溶かし、とろみをつけたらバットに移します。その上から粗みじん切りした飛騨山椒塩漬けを加えて乾かないようラップをします。
3. 天ぷら粉と冷水の分量は、各メーカーの表示通りにお作り下さい。サラダ油2Cupを鍋に注ぎ入れます。骨せんべい調理時の油が残っている場合は減量分を継ぎ足して御使用下さい。
4. 下処理済みの切り身に天ぷら粉を茶こしで振りかけ薄くまぶします。
5. 天ぷら衣をつけて、170℃～180℃の油でカラッと揚げます。
6. 2の実山椒入り照り焼きダレによく絡めて味をつけます。
7. 炊きあがった150gのお米を手に取り、おむすびの中心部分に5を入れ、手で半分に折った骨せんべいが上部に突き出るようおむすびを握っていく。
8. 握り終わったら、おむすびに振り塩(分量外)をして味を整える。
9. 朴葉、赤カブとともに盛り付けて完成。

材料(2人分)

材料名	分量
鮎の頭と中骨	2尾分
鮎の上身・下身	2尾分
天ぷら粉※ / 冷水	50g / 80ml
サラダ油	2カップ
お米 / 水	1合 / 適量
照り焼きダレ 本みりん/清酒/濃い口醤油 片栗粉/水 実山椒(塩漬け)	各大さじ2 各小さじ2 ひとつまみ
朴葉 / 赤カブ(スライス)	1枚 / 4枚

※日清フーズ、コツのいらない天ぷら粉を使用の場合



完成写真