

# 錦 木

レシピ提供／花屋ホテル 坂中 真



## 材料

大根おろし	1本	長ねぎ	1/3本
削りかつお	10g	梅干し	30g
大葉しそ	10枚	みょうが	1個
焼きのり	1・1/2枚	わさび	5g
しょう油	大さじ3と1/2	いりごま	大さじ1

## 作り方

- 1.大根おろしは手でギュッと絞る。
- 2.長ねぎはできるだけ細かく刻んで水で洗い水気を絞る。
- 3.1と2をボールに入れ手揉みした削りかつお、刻んだ梅干し、刻んだ大葉しそとみょうがをむしり、のりを入れる。
- 4.わさびを加え、しょう油で好みに味をつけよく混ぜ合わせ、冷蔵庫で冷やす。
- 5.小鉢に盛っていりゴマをふりかける。

## 調理者談

野山を錦織り成すように染める錦木の紅葉。そのさまを思わせることから名付けられました。  
色とりどりの香味のものを取り合わせた一品です。