



(写真は1人分)

# 「金目鯛駿河焼甘酢餡」

創作者

なか がわ り お  
中川 理央さん

中央調理製菓専門学校静岡校 1年



調理時間

50分  
以内

使用した魚介藻類を選んだ理由・料理のPRポイント

県内の特産品である、金目鯛、サクラエビ、青のりを使用した一品です。それぞれの風味、色合い活かし、子供からお年寄りまで楽しめるよう、三杯酢のやさしい餡仕立てに仕上げました。静岡の良さを一皿で味わえます。