

# 秋の押寿司競演

秋



食器協賛 九谷焼協同組合

いしかわの灘だより 秋の押寿司競演

◇ 手前右より

黄鯛(キタイ・め)きだいれんこだい ※ 笹漬

鱈(シイラ) ※ 白飯浸す載せ

鱈(ハタハタ) ※

丸餅(マルアシ) ※ 酢洗い

赤吹(アカカマス・かます) ※ 焼霜 ボン酢醤油寒天添え

◇ 奥右より

かに玉

紅頭焼蟹(ニスワイガニ)兵庫産 / 鵜卵(たまご) ※ 玉子焼

降泥烏賊(アオリイカ) ※ 下足 炙り / 鯛 花錦霜

えびまこ

バナメイエビ インド産 / 真蕨筍(マコモタケ) ※ 煮付

櫻玉

北国赤澤老(ホッコクアカエビ・あまえび) ※ おぼろ

鵜卵(たまご) ※ 玉子焼

真穴子(マアナゴ) ※ 煮穴子

□ 提供 株式会社 高野酢造 □

純米酢 金澤ゆずばん酢

平成二十九年 神志月 十日

すしセシ 謹製



※ 石川産