

# Tomoko's Kitchen × 鮭 きく池

## 第1回目 (10/28)

お魚のさばき方

- ・秋刀魚をさばいてお刺身にしよう
- ・骨まで食べれる秋刀魚の甘露煮を作ってみよう♪
- ・秋刀魚の南蛮漬けを作ってみよう



## 第2回目 (11/11)

お魚のさばき方

- ・イワシをさばいてみよう
- ・イワシの蒲焼きを作ろう
- ・イワシのつみれ汁を作ろう
- ・秋鮭の美味しい季節なのでもう一品サービスで秋鮭のホイル焼きを作ろう♪

## 第3回目 (12/9)

牡蠣づくし

- ・牡蠣を殻から剥いてみよう
  - ・牡蠣の元焼きを作ってみよう♪
  - ・鮭 きく池オリジナル
- 高田風牡蠣の炊き込みご飯を作っちゃおう

