

# 夏の押寿司競演

夏



いしかわの踏だより 夏の押寿司競演

◇ 手前 右より

鱈(シイラ)※ 鰯酢漬 白飯(是等載せ)  
 白鰯(シロキス)※ 五塩 紫蘇白胡麻入りご飯  
 白鰯(シロキス)※ 是等  
 真珠(マシ)※ 酢洗い 大茶揉み  
 本刀魚(タチウオ)※ 鰯酢漬 白胡麻入り酢飯

◇ 奥 右より

北国赤海老(ホッコクアカエビ・あまえひ)※ 甘えひ後  
 白鰯(シロキス)※ いしもち ※ 焼酎 赤ん酢 醤油 寒天 添え  
 えひたい

車海老(クルマエビ)新湯煮 蒸えひ

加賀本胡瓜(カガフトキユウリ)※  
 桜玉(オウギヨク)

北国赤海老(ホッコクアカエビ・あまえひ)※ 甘えひおぼろ  
 鰯卵(たまご)※ 玉子焼き

真穴子(マアナコ)※ 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 景月二十九日

すしセン 謹製

すし  
Sushi  
セン  
Center

※ 石川産