

# ごっこ入り昆布巻き

(レシピ提供:函館国際ホテル 木村 史能 総料理長)



## 【材料 2人分】

○函館真昆布 …… 30g

○湯葉 …… 6g

○干瓢 …… 16g

○ごっこ …… 30g

○ごっこ卵 …… 20g

○調味料(A)

〔 鰹出汁 … 360cc  
濃口醤油 … 35g  
薄口醤油 … 35cc  
砂糖 …… 35g  
味醂 …… 35cc

○調味料(B)

〔 鰹出汁 …… 300cc  
濃口醤油 … 60cc  
砂糖 …… 40g  
味醂 …… 30cc

## 【作り方】

- ① 函館真昆布は20分水につけ、あらかじめ戻しておく。
- ② 鍋に調味料(A)を入れ、函館真昆布が柔らかくなるまで30分くらい弱火で煮込む。
- ③ 干瓢もあらかじめ戻してから、薄味で味を付けておく。
- ④ ごっこと卵の方は、調味料(B)を鍋に入れ、汁がなくなるまで煮込む。
- ⑤ 湯葉を10cm角に切り、ごっこを載せて包み、あらかじめ煮ておいた函館真昆布で巻き上げ干瓢で結び、器に盛り込む。



(その1)ごっこは、「メス」を使いましょう！

(その2)函館真昆布は「早煮昆布」を使うと早く柔らかく出来ます。

