

生産者おすすめレシピ

うなぎの トロ揚げ浸し



- ① うなぎを 10cm 程度の乱切りにし、水にさらしてアクを抜きます。
- ② たっぷりの油で揚げることで、うなぎの皮の変色を防ぐことができます。
- ③ しょうがやめんつゆで召し上がれ!!

× グストタリ

生産者おすすめレシピ

うなぎの トロ揚げ浸し



- ① うなぎを 10cm 程度の乱切りにし、水にさらしてアクを抜きます。
- ② たっぷりの油で揚げることで、うなぎの皮の変色を防ぐことができます。
- ③ しょうがやめんつゆで召し上がれ!!

× グストタリ

生産者おすすめレシピ

うなぎの トロ揚げ浸し



- ① うなぎを 10cm 程度の乱切りにし、水にさらしてアクを抜きます。
- ② たっぷりの油で揚げることで、うなぎの皮の変色を防ぐことができます。
- ③ しょうがやめんつゆで召し上がれ!!

× グストタリ

生産者おすすめレシピ

うなぎの トロ揚げ浸し



- ① うなぎを 10cm 程度の乱切りにし、水にさらしてアクを抜きます。
- ② たっぷりの油で揚げることで、うなぎの皮の変色を防ぐことができます。
- ③ しょうがやめんつゆで召し上がれ!!

× グストタリ