

材料		料理の特徴
	1人分	
材料名	分量(g)	<p>「広島県産小いわし(下処理済)」を使ったメニューです。広島県産の小いわしを一尾一尾丁寧に頭と内臓を除去しているため、苦みや青臭みが無く、骨も柔らかく食べられます。片栗粉をまぶして揚げ、マーマレードソース和えをおすすめしています。</p> <p>カタクチイワシを柑橘系のソースで和える斬新なレシピですが、下処理をしている本品だからこそ苦味や青臭みもなく、おいしく食べられる一品です。</p>
広島県産小いわし(下処理済)	300g	
片栗粉	適量	
塩	適量	
揚げ油	適量	
※マーマレード	150g	
酒	大さじ1	
砂糖	小さじ1	
白だし	小さじ1	
しょうゆ	小さじ1/2	
おろし生姜	小さじ1/2	
作り方		<h2>小いわしの和風マーマレードソース</h2> 
<p>①解凍した「広島県産小いわし(下処理済)」に塩・片栗粉をまぶす。</p> <p>②適温の油で揚げる。</p> <p>③※の調味料を混ぜ合わせ加熱し、②と絡める。</p>		
<p>製品情報</p> <p>品名: 広島県産 小いわし (下処理済) 規格: 1kg 製造元: 広島県漁業協同組合連合会 工場所在地: 広島県 アレルギー原因食品: 無し</p> 		
<p>調理のポイント</p>		