

# シェフKUNIさんの刺身ソースを使ったレシピのご紹介 Chef Kuni's sashimi sauce recipe



## 【Tuna tataki w/sweet onion sauce】

Tuna 100g  
Sauce (for 5 portion)  
KUNI's sashimi sauce 150ml  
Sugar 20g  
Grated onion 100g  
Grated garlic 10g

## 【マグロのたたき スイートオニオンソース】

マグロ 100g  
ソース 5人分  
KUNIさんの刺身ソース 150ml  
砂糖 20g  
おろし玉ねぎ 100g  
おろしにんにく 10g

1. ソースの材料を中火で5分温め、冷蔵庫で冷やす。
2. フライパンでマグロの4面に素早く焼き目をつけ、水につけて冷やす。
3. キッチンペーパーで水分をとり、好みの厚さに切る。

1. Heat up sauce ingredients with medium heat in 5min then cool down in refrigerator .
2. Bake 4side of tuna with frying pan quickly then put in water to cool down.
- 3 Dry tuna with kitchenpaper and slice it.

## 【鉄火漬け丼】

マグロ 200g  
KUNIさんの刺身ソース 50ml

鮪を薄く切り、ソースに浸けて冷蔵庫の中で15分馴染ませる。

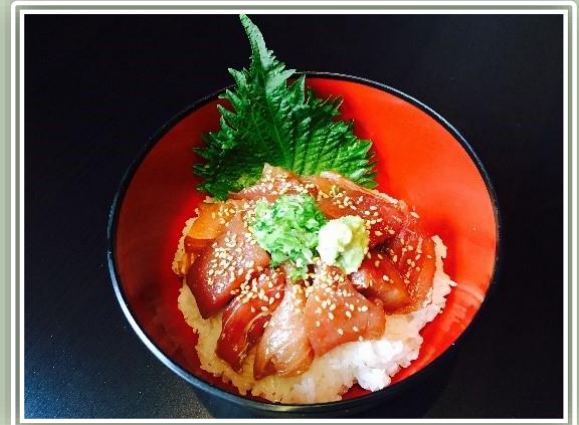
※濃厚な味をお好みの場合はサラダオイル or オリーブオイル 小さじ1杯(5ml)を足してください。とてもリッチな味になります。

## 【Marinated Tuna bowl】

Tuna 200g  
KUNI's sashimi sauce 50ml

Slice tuna and marinate in sauce for 15 min in the refrigerator.

\*If you like the rich taste, add one teaspoon (5 ml) of salad oil or olive oil .



## 【アジのたたき】

アジ 150g  
おろし生姜 10g  
きざみ葱 15g  
KUNIさんの刺身ソース 50ml

1. アジを細く切る
2. 生姜、葱、ソースを混ぜ合わせ、冷蔵庫で馴染ませる。

1. Slice horse mackerel
2. Mix ginger, leek and sauce.  
And leave them sit in the refrigerator.



## 【Aji Tataki】

Horse mackerel 150g  
Grated ginger 10g  
Chopped leek 15g  
KUNI's sashimi sauce 50ml