

■レシピ名		
まぐろ串寿司		
■「串」に込められた想いや「串」にまつわるエピソード		
串に刺さっているだけでどんな物も魅力的になる気がする。 お祭りの綿菓子、焼鳥、はし巻き、、、 トルネードポテトなんて完全に見た目で惹かれてると思う。		
■レシピのアピールポイント（工夫した点など）		
串木野の特産品であるまぐろを使い、あまり見た事のないお寿司の串を考えてみました。 上のトッピングには、同じく特産品のちりめんじゃこや、ポンカンやサワーポメロ等柑橘系のジャムを醤油と混ぜた物を使用しました。		
■レシピ		■作り方
材料名（ 本分）	分量(g)	※巻き寿司
酢飯 まぐろ 海苔 大葉 ちりめんじゃこ たくあん 柑橘系ジャム 醤油		①具なしの細巻きを一口大に切り串にさす ②上にまぐろのたたきをのせる ③大葉、ちりめんじゃこ、たくあん、ジャムと醤油を混ぜた物をそれぞれにトッピングする ※手毬寿司 ①薄く切ったまぐろに一口大の酢飯を乗せてラップでつつみ、丸く握る ②串にさしてそれぞれにトッピングする
		
■氏名	■住所	■職業等
松下 眞樹	鹿児島市	専業主婦