

## 魚料理の基本

# 刺身の盛り付け方

お祝いごとやおもてなしには欠かせないお刺身の盛り合わせ。  
盛り付けのポイントを覚えて、特別な日の食卓にご活用ください。



東信水産お魚かんたんレシピ

## 材料

(4~5人前)



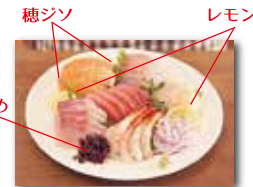
刺身6点盛り合わせ……………1パック  
(まぐろ中トロ・サーモン・甘えび・鯛・  
かんぱち・ホタテ 各5切)

刺身の添え物……………適宜  
(大根ツマ・人参ツマ・あかめ・穂ジソ)  
※刺身の添え物は店舗により異なります。

レモン・紫玉ねぎ……………適宜  
※レシピは上記の材料を使用しておりますが、  
刺身・添え物はお好みものをご用意ください。

## ポイント

- ・大根や人参のツマを利用して、奥を高く、手前を低くして盛り付けると立体感が出ます。
- ・奥から手前に盛り付けます。
- ・同じ色の刺身は隣どうしにはせず、赤身には大根のツマ、白身には人参のツマといった具合に色のバランスを考えるとより刺身が引き立ちます。
- ・刺身を盛り付け終わってから、穂ジソやあかめ、スライスレモンをすきまにバランスよく散らしましょう。
- ・メインになるお刺身を中央に盛り付けると、豪華に見えます。
- ・小さめのお皿に無理に盛るよりは、大きめのお皿に余白を残して盛ると上品に見えます。
- ・お刺身はなるべく手で触らないようにしましょう。
- ・添え物は、他にもラディッシュ、海藻、食用菊、みょうが、小葱、生姜、パセリ、貝割れ、柚子などお好みのものをどうぞ。
- ・わさびは小袋から出し、山形に整えてから、皿の右端に添えます。



## 刺身の盛り付け方

東信水産のHPでもご覧いただけます。

<http://www.toshin.co.jp/>

料理 渡部 和泉

