



magocoro  
Recipe

## さけの西京焼き



＼使用アイテム／

舌でつぶせる



「やわらくマルシェブロック さけ入り240」

●240g/袋

### ■作り方

- ①凍ったままの「やわらくマルシェ」を蒸して、切り身形に削ぎ切りする。(目安:1切40g×6切)
- ②みそ、酒、みりん、砂糖を合わせたたれを表面に塗り、ガスバーナーで軽く焼く。

※焼きすぎると表面が固くなるので注意してください。



## 材料（6人分）

やわらくマルシェブロック さけ入り240	1袋 (240g)
（ホワイトソース）	
ホワイトソース缶	300g
牛乳	120g
玉ねぎ	120g
バター	適量
ほうれん草	適量
粉チーズ	適量

### 使用アイテム

舌でつぶせる



「やわらくマルシェブロック さけ入り240」

●内容量：240g

## 作り方

蒸：スチコン95℃スチーム100%

- ①凍ったままの「やわらくマルシェブロックさけ入り240」を蒸し、切り身形に切る。（目安：1切40g×6切）
- ②耐熱皿にホワイトソース、①を入れる。
- ③やわらかく蒸したお好みの野菜を周りに並べ、粉チーズをかけて表面をガスバーナーまたはオーブンで軽く焼く。



※中心部まで十分に加熱してお召し上がりください。





magocoro  
Recipe

## 赤魚の幽庵焼き



使用アイテム

舌でつぶせる



「やわらくマルシェブロック 赤魚風240」

●240g/袋

### ■作り方

- ①凍ったままの「やわらくマルシェ」を蒸して切り身形に削ぎ切りにする。(目安:1切40g×6切)
- ②しょうゆ、酒、みりんを合わせたたれを表面に塗り、ガスバーナーで軽く焼く。

※焼きすぎると表面が固くなるので注意してください。



magocoro  
Recipe

## 赤魚の西京焼き



使用アイテム

舌でつぶせる



「やわらくマルシェブロック 赤魚風240」

●240g/袋

### ■作り方

- ①凍ったままの「やわらくマルシェ」を蒸して切り身形に削ぎ切りにする。(スチームモード95℃約20分)(目安:1切40g×6切)
- ②①の表面にみそ、酒、みりん、砂糖を合わせたたれを塗り、ガスバーナーまたはオーブンで軽く焼く。

※中心部まで十分に加熱してお召し上がりください。  
※焼きすぎると表面が固くなるので注意してください。



magocoro  
Recipe

## 青魚の南蛮漬け



＼使用アイテム／

舌でつぶせる



「やわらくマルシェブロック 青魚120×2」

●240g/袋

### ■作り方

- ①凍ったままの「やわらくマルシェ」を蒸して切り身形に削ぎ切りにする。(目安:1切40g×6切)
- ②軽く粉をまぶして揚げ焼きにし、南蛮酢に漬ける。





## 材料（4人分）

やわらくマルシェブロック うなぎ蒲焼風・1袋(240g)  
(ゼラチンご飯)

米……………200g  
水……………400g  
粉ゼラチン……………12g  
蒲焼きのたれ……………適量  
山椒(お好み)……………適宜

＼使用アイテム／  
舌でつぶせる



「やわらくマルシェブロック うなぎ蒲焼風120×2」

●内容量：240g ●賞味期間：製造後12ヵ月

## 作り方

蒸：スチコン95℃スチーム100%

### ゼラチンご飯

- ① 研いだ米に水を加え、炊く直前に粉ゼラチンを入れてよく混ぜる。炊飯器のお粥機能で炊く。途中2～3回混ぜる。
- ② 凍ったままの「やわらくマルシェブロックうなぎ蒲焼風」を蒸して、横半分に切る。（目安：1切60g×2切×2枚分）
- ③ 器にゼラチンご飯を盛り、その上に②を盛る。
- ④ ③に蒲焼きのたれをかけ、お好みで山椒を振る。



### ひとくちメモ

■ お好みでガスバーナーまたはオーブンで軽く焼くと風味UP

※中心部まで十分に加熱してお召し上がりください。