



# SUMMER

## 仕上げのカラスミでお酒が進む、 カラフルなカルパッチョ

トマトとレモンのすっきりした酸味と旨味、マジョラムの香り、長崎俵物スライスカラスミの塩気が脂ののったマアジと良く合う夏の長崎カルパッチョ。

### <材料 2人分>

|              |      |
|--------------|------|
| 長崎県産のマアジ     | 1尾   |
| 塩            | 少々   |
| カラフルトマト※     | 1パック |
| マジョラム        | 2枝   |
| 長崎俵物スライスカラスミ | 3枚程度 |
| レモン汁と刻んだレモン  | 小さじ1 |
| レモンピール       | 少々   |
| オリーブオイル      | 大さじ1 |

※大島トマトや五島ルビーもおすすめ。

### <作り方>

- ①マアジを薄めのお刺身にする。  
軽く塩をあてペーパーで水分を拭き取る。
- ②カラフルトマトを薄く切り、スライスカラスミはおろし金で削り、  
マジョラムは枝から葉を外す。  
レモンは皮をおろし金で黄色い部分だけ削り中身は細かく刻む。
- ③レモン汁とオリーブオイルを合わせてドレッシングをつくる。
- ④お皿に綺麗に並べた刺身の上に③のドレッシングをかけ、②で切ったトマトと削ったカラスミ、レモンピールとマジョラムをバランスよく並べる。