



メアジの一夜干し

## メアジの一夜干し

### 材 料

メアジ・島の塩

### 作り方

- 1 メアジの頭・腸を取り除き2枚におろす
- 2 塩をして冷蔵庫で一晩ラップをかけないで干す
- 3 次の日の朝から夕方まで天日で干す

