

寿司盛り合わせ

シャリ	ホッキ貝
マグロ赤身	赤貝
インドマグロのトロ	シンコ(コハダの幼魚)
マスノスケ(キングサーモン)	穴子
剣先イカ	イクラ
干しガレイ	玉子焼き
サバの棒寿司	干瓢巻き
鯛の昆布締め	ウニ
小鯛雀寿司	けら寿司
車海老	



レシピ考案・制作/ヨロシク寿司
目黒秀信さん

使い方

シャリ

寿司酢の砂糖の10~20%をトレハ®に置換する。

冷蔵する場合はトレハの配合量を多くする。

マグロ赤身
インドマグロのトロ
マスノスケ(キングサーモン)

トレハ®を適量をまぶす。

剣先イカ

皮をむき、トレハ®塩*で塩もみをする。

*トレハ®塩…塩10に対してトレハ3を配合

干しガレイ

トレハ®塩をふって、干す。

サバの棒寿司

皮をむき、トレハ®酢*で締める。

利尻昆布を煮る甘酢にもトレハ®を配合する。

*トレハ®酢…水1Lに対してトレハ®40gを配合

鯛の昆布締め
小鯛雀寿司

白身魚の昆布締めには、下処理にトレハ®塩をまぶす。

一度洗い、昆布で締める。

効果

- ① 食感、ツヤが向上する。
 - ② 発酵臭が抑えられ、翌日までほぼ味が変わらない。
- ① 赤色が退色しない。
 - ② 冷凍が可能になる。(解凍時のドリップがでにくくなる。)
- ① 乾燥しにくくなる。
 - ② 身の口当たりがよくなる。
- ① 身が保湿され硬くなりにくい。
- ① ツヤがよくなり、臭みがとれる。
 - ② 昆布が乾きにくくなる。
身の口当たりがよくなる。
- ① 適度な水分とともに臭みがぬける。

寿司盛り合わせ

材 料

車海老

活けで串打ちし、水1Lに対してトレハ®2.5g、塩1.25gを配合して茹でる。

生海老の場合は、殻をむきトレハ®を溶かした水に浸ける。

ホッキ貝
赤貝

殻をむき、トレハ®塩を溶かした塩水で洗う。

ゆでる時にもトレハ®塩を溶かした湯で茹でる。

シンコ（コハダの幼魚）

皮をむき、トレハ®塩で締め、さらにトレハ®酢*で締める。

穴子

穴子を開きトレハ®塩で塩もみする。

煮汁1Lに対して、トレハ®を10~40g配合して煮る。

イクラ

塩漬けの漬け地にトレハ®を配合する。

（醤油漬けする場合も同様。）

玉子焼き

卵液の砂糖の20~50%をトレハ®に置換する。

干瓢巻き

干瓢を1回下茹でし、ザラメ糖と醤油、みりん、トレハ®で炊く。

ウニ：シャリにトレハ®使用

から寿司：玉子焼き、車海老、白身魚の昆布締めと同様

作 り 方

- ① 赤色が抜けず、美しく茹であがる。
- ② 殻をむかずに冷凍でき、解凍後も柔らかさや色合いが保たれる。
- ③ 生海老は臭みを抑える。

- ① 臭みがぬける。
- ② 身がふっくらする。

- ① 臭みがぬける。
- ② 身がふっくらする。

- ① 煮崩れにくくなり、ふっくらと煮あがる。
- ② 冷凍もできる。

- ① 発色やツヤがよくなる。

- ① 白身魚、エビのすり身が入った配合でも、しっとり、ふっくら、キメ細かく焼きあがる。

- ① 色ツヤがよくなる。
- ② 硬すぎず、しなやかな食感になる。

条件は貴社設備等に合わせて適宜ご検討ください。また、本書は第三者の特許に抵触しないことを保証するものではありません。
※「トレハ」は日本における林原の登録商標です。