

# 料理人の技

「日本橋山田屋」2代目、井上猛夫さんが伝授してくださったのは、ふぐの皮を使った「ふぐのサラダ」です。プロの味に近づけるには、すだちの皮を薄く微塵に切って加えるのがポイント。あっさりとした中にも味わいあるふぐの皮、旬の野菜・白菜とあさつきのシャキシャキ感、すだちを絞ったポン酢の爽やかな酸味がバランスよく調和して、和食好きにも、洋食中心の若い方にも楽しんでもらえる一品です。

