

温泉もろこしの『炙りとうもろこし』



月	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3
使用 時期	レトルト			生		レトルト						

○特徴:ミネラル豊富な庄川清流
温泉をかけて育つ
○主な産地:砺波市庄川町

☆材料(10貫分)

- ・とうもろこし …0.5本
- ・醤油 …2.5～5g
- ・バンド海苔 …10枚

☆作り方

- ①芯にフォークか金串を刺して串刺しにする
- ②ガスコンロやバーナーを用意する
- ③火で炙り、醤油を塗り、また炙る、を繰り返す
- ④表面に焦げめがついた頃が頃合い
- ⑤1貫分の長さになるよう、3～4等分に切り分ける
- ⑥1貫分の幅になるよう、桂むきする。1切れで3～4貫分取れる
- ⑦握り、バンド海苔で止める

