



|KURASHIJIMA OTAKARA FRITTO

ツ
お宝
倉橋島

ツ
お宝
倉橋島

切り身にできる魚
小魚、えび、牡蠣など 適量
下味用の塩
トマト、人参など季節の野菜
4人分

①魚介を食べやすく準備
魚を食べやすい大きさに切る。
小魚は鱗と内臓を取り丸揚げに、
えび、牡蠣は水洗いしておく。

②下味をつける
ハットにならへて、塩をふりなじませ、
水気を切る。

③ちりめんトーストの衣
④衣をつけて二度揚げ
⑤タルタルソースを作る

①ボウルで混ぜ合わせてビールを
加えて泡立て器でよく混ぜる。
②衣を満遍なくつける。
③180°の油でサッと揚げ、
1〜2分余熱で火を入れる。
④丸揚げ用は180°でカラリと揚げる。

材料 4人分
薄力粉15g、コンスタチ 15g
ちりめん粉 8g、粉チーズ 25g
塩 ひとつまみ、ビール 60g

材料 4人分
ゆで卵 2個、玉ねぎ 100g
ケイパー（みじん切り） 30g
マヨネーズ 110g、砂糖 5g
塩 2g、レモン果汁 2個分
レモンの皮（すりおろし）少々

⑥お皿に盛り付けて完成！
⑦お皿に盛り付けて完成！
⑧お皿に盛り付けて完成！

①玉ねぎのみじん切りを
塩もみして流水に晒し、
固く絞って水気をきる。
②ゆで卵を殻をむいて
みじん切りにする。
③全ての材料をボウルに入れて
混ぜ合わせる。

①お皿に盛り付けて完成！
②お皿に盛り付けて完成！
③お皿に盛り付けて完成！

ツ
お宝
倉橋島

ツ
お宝
倉橋島

ツ
お宝
倉橋島

ツ
お宝
倉橋島

|KURASHIJIMA OTAKARA MAP

空と海と
美味しいもの。
それだけで、最高。

ツ
お宝
倉橋島

ツ
お宝
倉橋島

ツ
お宝
倉橋島



交通アクセス

音戸大橋まで
公共交通機関
●JR呉線 広島駅～呉駅 約40分
●呉駅前バスターミナル3番乗り場から
ひろでんバス「桂浜・温泉館」行きに乗り
清盛塚バス停下車・約30分

マイカー
＜広島市内から＞
●クレアライン 経由で約60分
＜広島空港から＞
●山陽自動車道・東広島自動車道
経由で約70分

くらはし桂浜温泉館まで
公共交通機関
●JR呉線 広島駅～呉駅 約40分
●JR呉駅前バスターミナル3番乗り場から、
ひろでんバス「桂浜・温泉館」行きに乗り約60分

マイカー
＜広島市内から＞
●クレアライン 経由で約80分
＜広島空港から＞
●山陽自動車道・東広島自動車道
経由で約90分

倉橋島お宝地図。発行／呉広域商工会音戸支所・倉橋支所

呉広域商工会音戸支所
広島県呉市音戸町鰯浜1丁目3-14
TEL:0823-52-2281 FAX:0823-51-3965

呉広域商工会倉橋支所
広島県呉市倉橋町上河内1210-8
TEL:0823-53-0030 FAX:0823-53-0068

詳しくはこちら 倉橋島お宝フリット 検索

|KURASHIJIMA OTAKARA MAP

