

## いわしのプルーン煮



### 材料 12人前

カリフォルニアプルーン	36粒程	酒	120ml
いわし(頭腹抜き)	24尾	砂糖	16g
生姜	40g	しょうゆ	80ml
水	1.2L	みりん	90g

プルーンでさっぱりと仕上げたイワシ甘露煮。  
カリフォルニアプルーンには砂糖や添加物が一切加えられていないので、自然の甘みと酸味、優しい果実味が魚料理にも相性◎です。  
調理もタイミングをみて材料を加えながら鍋で煮込むだけなのでとても簡単。  
ご飯のおかずや、晩酌のお供としても最適です。

作り方はコチラ

