

応募大歓迎！

釣魚料理コンテスト

D-marina

釣自慢・料理自慢集まれ！

応募期間：9月1日～10月末まで



応募テーマ：D-marina 出航で釣った魚類を使った料理コンテスト

応募資格：レンタルボート会員・Sea-style 会員・オーナー様またそれぞれの同乗者の方が対象

応募期間：2025年9月～10月末日

応募方法：フロントにある応募用紙かWEB上からDLいただき、公式LINEまたはe-mailにてご応募ください。

入賞商品：優勝・ファミリー賞・BOSS賞 があります。

今年も豪華賞品をご用意いたします(^^)/お楽しみに・・・

選考方法：スタッフ含めレンタル・オーナー会員様の投票にて選出いたします(^^)

注意事項：応募いただいたレシピ等は返却できません。お一人様何点でも応募可能です。

調理の画像は鮮明な画像を提出ください。応募に関する個人情報は本応募に関連する用途に限り使用します。応募されたすべての項目は、webサイト、印刷物、レシピ集に使用場合があります。この場合一切の権利は主催者に帰属いたします。

tight Lines 

釣魚料理コンテスト応募用紙

応募締切 2023.10.31まで

和洋中、多国籍など、料理のジャンルは問いません。D-marina出航で獲れた魚類を使って美味しく頂けるレシピを大募集！

ふりがな 氏名	だるま たろう 達磨 太郎	電話 045-461-1062
住所 〒 221-0044 神奈川県横浜市神奈川区東神奈川2丁目49-11		d-marina@daruma-marine.com
		会員区分 1. オーナー会員 2. オーナー会員同乗者 3. レンタル会員 4. レンタル会員同乗者 5. Sea-style会員 6. Sea-style会員同乗者
		3

料理名 **釣った鰯での南蛮漬け**

◎使用する食材(4 人分の分量)

鰯 釣れた分だけ、・・・6~8尾くらい?
玉ねぎ 中なら1個 大なら半分
ピーマン 2~3個
パプリカ あれば (彩り用なので好きな色の)
人参 半分
塩コショウ 下味用
小麦粉 適量

【南蛮酢】 醤油 大さじ1 酢 100cc
白だし 大さじ3 水 150cc
砂糖 大さじ3
みりん 大さじ2

◎料理のポイントや生い立ち

野菜不足になりがちな夏にさっぱりと美味しく頂ける白出汁のきいた旨々南蛮酢で漬込む、絶品メニューです。



SAMPLE

◎作り方

- ① 鰯はゼイゴを取り除いて三枚におろして骨が気になる方は抜いておく、一口サイズに揃えておきます。
- ② 玉ねぎは薄切り、ニンジン皮をむいて細切り、ピーマンも縦に細切りにする。
- ③ 南蛮酢は材料全部を鍋に入れ、強火で沸騰したら弱火にしてアルコールを飛ばして、冷ましておく。
- ④ ステンレスパッド等の容器に野菜の半分を敷き詰めて、南蛮酢を約三分の一を入れる。
- ⑤ ①の鰯は水気を拭き取り両面軽く塩コショウして小麦粉にまぶす。フライパンに油 (鰯が浸かる程度)を入れて熱し、皮目を下にして並べ揚げる。
- ⑥ 両面ふっくら揚がったら、油を切って熱い内に④に並べる。
- ⑦ 残りの野菜をかぶせて、残りの南蛮酢を上からたっぷり回しかけたら、全体が浸かるように上からサランラップ等で覆い冷蔵庫で寝かす。味が馴染んだら完成(^)/

※お好みで輪切りにした鷹の爪を入れてピリ辛にするのもいい、玉ねぎもアーリーレッド (紫玉ねぎ) を使うと辛味もなく絶品です。

料理画像は → d-marina@daruma-marine.com か ライン に添付くださいね(^)/

釣魚料理コンテスト応募用紙

応募締切 2025.10.31まで

和洋中、多国籍など、料理のジャンルは問いません。D-marina出航で獲れた魚類を使って美味しく頂けるレシピを大募集！

ふりがな 氏名	電話
	@
住所 〒	会員区分 1. オーナー会員 2. オーナー会員同乗者 3. レンタル会員 4. レンタル会員同乗者 5. Sea-style会員 6. Sea-style会員同乗者

料理名	
◎使用する食材(人分の分量)	

◎作り方
料理画像は → d-marina@daruma-marine.com か ライン に添付くださいね(^^) /