ぬくいつくり

●材料●　4 人分

鳥貝 ……4 個
甲烏賊 ……1/2 杯
車海老 ……4 尾
酒盗地
- 酒盗 ……50g
- 酒 ……150ml
- みりん ……5ml
- 薄口醤油 ……5ml

空豆(ゆでたもの) ……8 粒
すだち ……1 個
酒 ……100ml

●作り方●

1. 酒 100ml で酒盗をさっと洗って塩気を和らげ、ざるに取って汁気をきる。
2. 鍋に酒盗地の材料を合わせて火にかけ、うまみを煮出す。裏ごしして冷ます。
3. 鳥貝は殻から身を取り出す。手で足から内臓やひもをはずす。包丁で足を半分に開き、内側の黒いわたをこそげ取る。さっと水で洗い、水気を取る。2 つに切る。
4. 甲烏賊は甲をはずし、足と内臓もはずす。胴の皮をむき、表面にかのこ包丁を入れ、一口大に切る。
5. 車海老は頭を取り、尾以外の殻をむき、水で洗い、水気を取る。腹から開き、さらに 2 等分する。
6. 器に鳥貝、甲烏賊、車海老を盛り付け、ゆでて薄皮をむいた空豆と、薄く切ったすだちを添える。猪口に酒盗地を入れる。
7. それぞれの具材を酒盗地につけて、石の上で焼きながらいただく。