

# 岸和田の



# くろ だい 黒鯛



美しい大阪湾を後世に伝えたい

# 岸和田市 食の磨き上げ

岸和田黒鯛の  
フィッシュ&チップス  
提供飲食店一覧



岸和田市では、世界中から多数の人が来場される2025年の大阪・関西万博を見据え、豊かな海の幸・山の幸を活用した料理を開発したり、また、既存の料理についてもコンテンツとして磨き上げなどを行ったりすることで地域活性化を目指しています。

## Recipe

大阪調理製菓専門学校  
学生考案レシピ



## 岸和田黒鯛のフィッシュ&チップス



### 材料 (2人前)

黒鯛	80g
男爵いも	120g
塩胡椒 (衣生地)	適量
小麦粉	20g
片栗粉	3g
ベーキングパウダー	1g
水	適量

### ソース (作りやすい分量)

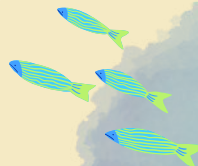
マヨネーズ	150g
らっきょ	30g
大葉	1枚
茹で卵	1個
ピクルス	10g

### 作り方

黒鯛は、皮を引き20gにカットする。  
塩こしょうをして衣にくぐらせ、180度の油で揚げる。  
男爵いもは、皮付きで蒸し、8分目迄火を通す。  
食べやすい大きさにカットして180度の油で揚げる。

### 【ディップソース】

荒みじん切りにした、らっきょ、ピクルス、ゆで卵をマヨネーズに加え、混ぜ合わせる。塩胡椒し、微塵切りした大葉を加えて仕上げる。



作り方の動画です。  
黒鯛の捌き方など  
分かりやすくご覧頂けます。

クロダイは「チヌ」とも言われ、大阪湾が「茅渟(ちぬ)の海」と呼ばれるのはクロダイが大阪湾でたくさん獲れたからという説があります。冬場に脂の乗りがよくなるため、岸和田の漁師もおすすめの魚です。淡泊な白身はどんな料理にもぴったりです。

