

# アジの一夜干し（ピチット シート）

2025年1月25日

## 1 はじめに

1月23日(木) バチコンでアジを釣ってきました。「ピチット シートを使って一夜干しを作ってみました。



## 2 調理方法

1/23(木) 深夜便でアジを釣る。船上で、締めて血抜きをしてからクーラーボックスに入れた。

1/24(金) 午後1時ごろ、アジを三枚おろしにした。

アジの身の両面に塩をして5分間置いた。

身から出た水分をキッチンペーパーで拭き取り、ピチットを巻いた。

そのまま冷蔵庫に入れた。(ピチットに巻いて1日、冷蔵庫に入れた。)

1/25(土) 午後1時ごろ、ピチットを外した。夕食に食べる分は冷蔵庫、残りは冷凍庫に入れた。

## 3 食す

1/25(土) 夕食 冷蔵庫に入れた置いたものを焼いた。  
美味しかった。



## 4 おわりに

三枚おろしの切り身をピチットに巻いて、冷蔵庫で24時間寝かしたことになります。

美味しかった。冷凍したものも楽しみです。