

ポキボウル



材料 1人分

材料名	使用量	材料名	使用量
ご飯	1杯分		
サーモン(刺身用)	1/2冊		
アボカド	1/2個		
おちよぼ口だし正油	小さじ1		
ごま油	小さじ2		
にんにく(チューブ)	小さじ1/2		
いりごま	お好みで		
万能ねぎ(小口切り)	お好みで		

作り方

- ①サーモンとアボカドを2cmの角切りにする。
- ②ボウルに①・おちよぼ口だし正油・ごま油・にんにくを入れて和える。
- ③器にご飯を盛って②をのせ、いりごま・万能ねぎを散らして出来上がり。

料理特徴

「おちよぼ口 だし正油」をベースに、ごま油とにんにくを合わせたコクのある味わいが魅力の一品。
手軽に作れて、ランチにもおすすめのポキボウルです。