

かつ丼



材料 1 人分

材料名	使用量	材料名	使用量
とんかつ	1枚		
玉ねぎ	30g		
三つ葉	適量		
卵	1個		
＜割り下＞			
匠味そばつゆ	25ml		
水	75ml		
ご飯	200g		

匠味 そばつゆ

本醸造しょうゆに砂糖・本みりんを加え、本かえし製法にて製造した「加工用濃口本かえし」を使用したそばつゆです。かつお節・さば節・九州産煮干しを自社抽出し、出汁の香り豊かな味わいのそばつゆに仕上げております。

作り方

- ①とんかつは食べやすい大きさ、玉ねぎは薄切り、三つ葉は2cm幅に切る。
- ②鍋に＜割り下＞を入れて煮立たせ、玉ねぎを加える。
- ③玉ねぎがしんなりしたらとんかつを加え、溶いた卵をかけて三つ葉を散らす。
- ④蓋をして卵が半熟になったら、ご飯を盛った丼に移して出来上がり。