

# すき焼き



## 割烹わりした

こだわりの3種類のしょうゆをブレンドした醤油屋さんの『割烹わりした』です。利尻昆布と枕崎製造鰹節エキスを配合し、希釈しても後のびのあるだし感が特徴です。

すき焼きはもちろんのこと、肉・魚・野菜料理全般に使いやすい汎用性のある調味液です。

## 材料 4人分

材料名	使用量	材料名	使用量
牛肉(すき焼き用)	300g		
長ねぎ	100g		
焼き豆腐	1丁		
えのき	100g		
椎茸	4枚		
白菜	1/8カット		
にんじん	30g		
割烹わりした	200g		
卵(お好みで)	4個		

## 作り方

- ①具材は食べやすい大きさに切る。
- ②鍋に脂を敷き、牛肉を加えて軽く焼く。＜割烹わりした＞を入れてひと煮立ちさせ、具材を入れて煮込む。割烹わりしたの量は具材の水分に合わせて調節してください。
- ③全体に火が通ったら出来上がり。

※お好みで溶き卵を付けてお召し上がりください。