

# ツナそぼろの三色丼



写真 1人分

## 匠味 かばやきのたれ

老舗の鰻屋のたれのような熟成感を独自の方法で醸成しました。隠し味のたまり醤油が独特の風味を醸し出し水飴が上品な甘さと適度なてりを付与します。

## 材料 2人分

材料名	使用量	材料名	使用量
ツナ	150g		
匠味かばやきのたれ	80g		
炒り卵	卵2個分		
絹さや	適量		
ご飯	1杯分		

## 作り方

- ①フライパンに油を切ったツナを入れて加熱する。匠味かばやきのたれを数回に分けて加え、ポロポロになるまで炒める。
- ②絹さやを茹で、千切りにする。
- ③丼にご飯を盛り、①・炒り卵をのせ、②を添えたら出来上がり。