

焼牛丼



材料 1人分

材料名	使用量	材料名	使用量
牛バラすき焼き用	100g		
割烹わりした	20g		
ご飯	200g		

作り方

- ①牛肉は割烹わりしたに漬込んでおく。
- ②フライパンを熱し、①を香ばしく焼く。
- ③丼ぶりにご飯を盛り、②の肉を隙間なく並べて出来上がり。

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。