

牛ごぼう生姜煮



材料 4人分

材料名	使用量	材料名	使用量
牛もも肉（薄切り）	200g		
砂糖	13g		
生姜（千切り）	12g		
ごぼう（ささがき）	30g		
加工用濃口本かえし	50g		

作り方

- ①牛もも肉は一口大に切り、分量の砂糖に絡める。
- ②加工用濃口本かえしを鍋に入れ火にかけ、生姜・ごぼう・①の牛肉を加えて、煮汁が少し残る程度まで煮詰める。

料理特徴

醤油の厚みがあり、甘味と醤油感のバランスのとれた牛ごぼう生姜煮が出来ます。