親子丼

材料　　1 人分

材料名	使用量
鶏もも肉	60g
玉ねぎ	40g
三つ葉	適量
卵	1個
＜割り下＞	
匠味そばつゆ	20ml
水	60ml
ご飯	200g

作り方

①鶏もも肉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･鶏もも肉の順に加える。
③②の具材に火が通ったら軽く溶いた卵を流し入れ、三つ葉を散らし、蓋をする。
④③の卵が半熟になったら、ご飯を持った丼に盛り付けて出来上がり。

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。

正田醤油株式会社