

# 鳥めし

『焦がし醤油』の奥行きのある風味を活かし、薄切りにした鶏肉にしっかりと味を染み込ませた鳥めしです。



写真 1人分

## 材料 2人分

材料名	使用量	材料名	使用量
鶏むね肉	300g		
<鳥めしタレ>			
焦がし醤油	25g		
濃口醤油	25g		
みりん	25g		
酒	35g		
上白糖	7g		
ご飯	2杯分		
きざみ海苔	適量		
漬物	適量		

## 作り方

- ①鶏むね肉は皮を取って茹で、薄切りにする。
- ②鍋に<鳥めしタレ>を合わせて軽く煮詰め、①を加える。
- ③器にご飯・きざみ海苔を盛り付けて②のをのせ、漬物を添えて出来上がり。

### ご提案品

### 焦がし醤油

こいくちしょうゆに糖を加え、煮詰めて焦がしました。通常のしょうゆにはない焦げ感や香ばしさがあります。調理することで香ばしさやまろやかさが出るため、コクや調理感を付与することができます。