

## 唐揚げ弁当 ～香味醤油だれ～



### 材料 1 人分

| 材料名       | 使用量  | 材料名 | 使用量 |
|-----------|------|-----|-----|
| 唐揚げ       | 4個   |     |     |
| ご飯        | 180g |     |     |
| ごましお      | 適量   |     |     |
| <付け合わせ>   |      |     |     |
| キャベツ(千切り) | 適量   |     |     |
| 玉子焼き      | 1切れ  |     |     |
| 桜大根漬け     | 適量   |     |     |

### 香味醤油だれ20gX50X10

3種の醤油(超特選こいくちしょうゆ、再仕込みしょうゆ、なま醤油)を配合し、にんにくやしょうが、玉ねぎ、いりごま等具材がたっぷり入ったたれです。アップルペースト、レモン果汁、オレンジ果汁、アップルビネガーを配合し、果実の爽やかな甘味と酸味を付与しました。

### 作り方

①容器に唐揚げ・ご飯・<付け合わせ>を盛り付け、ごましおをふりかけたら出来上がり。別添の「香味醤油だれ」を回しかけてお召し上がりください。