



博多和牛もつご飯

旨みあふれる和牛丸腸を特製もつタレで炒めて、牛蒡、針生姜で仕上げたご飯に合わせた博多らしい土鍋ご飯です

材料

- A：洗い米 [ササニシキ米] 300g
- A：土鍋出汁 360g [右レシピ]
- A：さがき牛蒡 80g
- A：針生姜 20g
- B：国産牛小腸 200g
- B：味噌タレ 80g [右レシピ]
- C：万能ネギ 適量
- C：極上七味 少々

[作り方]

- ①Aを土鍋に入れ火にかけてご飯を炊く
- ②①が仕上がる時間に合わせてBの牛もつを味噌炒めにしておく
- ③炊き上がった土鍋ご飯の上に②を乗せて提供する
- ④卓上で牛もつとご飯を混ぜわけて取り分ける。好んで万能ねぎ、極上七味をかけてお召し上がり頂く

土鍋出汁材料

- 土鍋かえし 200g [AMONE]
- かつお出汁 450g
- KSP ボーンブロス 270g

[作り方]

全ての材料をボウルで混ぜ合わせて容器に移して冷蔵保存しておく

味噌タレ材料

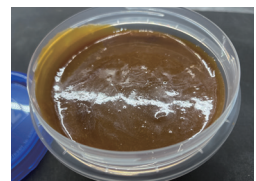
- 石野白味噌 200g
- グルテンフリーたまり醤油 160g
- きび砂糖 120g
- おろしニンニク 48g
- 胡麻油 2g
- ろく助の塩 12g

[作り方]

- ①全ての材料を鍋に入れ混ぜ合わせて火にかけて一煮立したら、弱火で5分ほど練りながら加熱する
- ②保存容器に移して冷蔵保存しておく



①



②



鮭といくらの土鍋ご飯

漬けにした銀鮭を香ばしく焼き、いくらと合わせた魚男定番の土鍋ご飯です。薬味の茗荷等を炊き上がりに合わせて提供しております

材料

- A：洗い米 [ササニシキ米] 300g
- A：土鍋出汁 360g
- B：銀鮭フィレ 60×2枚
- B：イクラ醤油漬け 15g
- C：千切り茗荷 20g
- C：刻み大葉 3枚
- C：煎り胡麻 3g

□作り方

- ①Aを土鍋に入れ火にかけてご飯を炊く
- ②①が仕上がる時間に合わせて銀鮭を焼いておく
- ③炊き上がった土鍋ご飯の上に②といくらを乗せて提供する
- ④卓上でCの薬味を混ぜ合わせて取り分ける

※銀鮭は醤油1：清酒1：味醂1に5分漬け込み、水分を拭き取って保存しておく