

とろろの 味噌豚丼



味噌ダレと長芋ダイスカットが絡むスタミナメニュー

- ▼ 味噌のしっかりした味付けで、とろろと卵黄が絡んでペロリと食べられます
- ▼ 疲労回復に効果的なとろろと豚肉の組み合わせ
- ▼ 長芋ダイスカットの食感が丼とベストマッチ

材料（2人前） 1食あたり 783kcal

材料	分量
ご飯	2食分
豚バラ肉	180g
長芋ダイスカット	80g
卵黄	卵2個
青ネギ	お好み
みりん※	大さじ2
味噌※	大さじ1
醤油※	大さじ1
生姜※	少々

▼使用商品▼

長芋ダイスカット 5mm 角



【作り方】

1. 豚肉を炒め、ネギを加えて更に炒め、※（調味料）を加える。
2. 温かいご飯に長芋ダイスカットを乗せ、卵黄をトッピング。
3. 最後にタレをかけ、青ネギをお好みの量散らして完成。

 **Blankenese** CO.,LTD.

〒563-0025 大阪府池田市城南三丁目1番8号