

# 炭火風しょうゆだれ焼鶏丼



## 森の恵み鶏 (もりのめぐみどり)

「安心・安全に安定してお届けできること」  
を一番に考え、様々な鶏肉の試食を繰り返し、  
そして毎日の食卓に安心・安全を提供できる  
国産鶏「森の恵み鶏」にたどり着きました。



※調理例

アレルギー/小麦・卵

## 材料 (2人用)

若鶏モモ肉(一口カット) 300 g

酒 大1

油 小1

炭火風しょうゆだれ 3袋

玉葱 小1コ

温泉卵 2コ

キャベツ 100 g

細葱 適量

刻みのり 2袋

マヨネーズ お好みで

ご飯 適量

\*赤字の材料はご自宅でご用意ください

## 作り方

①玉葱…薄切り  
キャベツ…千切り  
細葱…小口切り

②鶏肉…酒を鶏肉に揉み込む。  
③フライパンに油を熱して②を焼き、焼き色  
がついたら返し、蓋をして弱火で蒸し焼く。  
④③に玉葱を入れて軽く炒め、たれを加え、  
からめる。

⑤ご飯の上にキャベツをのせ、④、温泉卵、  
細葱、刻みのりをトッピングして完成。  
(味変にマヨネーズをお好みで！)