

# 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!)