



井の名前	日光彩りビビンバ
<p>材料(2人分)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・温かい日光産コシヒカリごはん 350g ・日光産牛もも薄切り肉 100g ・カンピョウ 10g ・ニラ 40g ・ゴボウ 50g ・ニンジン 30g ・飾りニンジン 適宜 ・温泉卵(市販品) 2個 ・コチュジャン(お好み) 小1 調味料A(・ニンニク(すりおろし) 小1 ・万能ネギ(小口切) 1本 ・醤油 小1 ・りんごジャム(手作り) 小1/2 ・コチュジャン 小1/2) 調味料B(・醤油 小2 ・砂糖 小1/2 ・酒 大1 ・だし 適量) 調味料C(・酒 大1と1/2 ・醤油 大1/2 ・りんごジャム 小1) 調味料D(・塩 少量 ・白ゴマ 小1/3 ・ゴマ油 小1/3) 	
<p>レシピ</p> <ul style="list-style-type: none"> ・牛肉は1cm巾に切り、調味料Aでもみ込み10分位おき、ゴマ油大さじ1/2で炒める。 ・かんぴょうはもどし調味料Bで煮る。 ・ゴボウ、ニンジンは千切りにし、ゴマ油大さじ1/2で炒め調味料Cを加え炒める。 ・ニラは3~4cmの長さに切り、さっと茹で、調味料Dで和える。 ・器にごはんを盛り、上に具材を彩りよくのせる。温泉卵をのせ、紅葉型に抜いた塩茹でニンジン scatter。 ・好みでコチュジャンをのせ良く混ぜて食べる。 	
<p>PR・ポイント・日光らしさ</p> <p>日光産牛、栃木県産の食材(カンピョウ、ニラ)を使い、温泉卵をのせ、日光の秋~冬を表現しました。この丼物は、主食、主菜、副菜を合わせた一品で栄養のバランスがとれています。</p>	