



## 牛肉のしぐれ煮

### 材料(作りやすい分量)

牛切り落とし肉 …… 300g  
 生姜 …… 30g  
 実山椒 …… 大さじ2  
 水 …… 90ml  
 酒 …… 90ml  
 しょう油 …… 大さじ3  
 みりん …… 大さじ3  
 砂糖 …… 30g

### 作り方

- 1 牛肉は食べやすい大きさに切り、生姜はせん切りにする。
- 2 鍋に調味料を入れて強火にかけ、沸騰したら中火にして煮詰める。
- 3 牛肉、生姜、実山椒を加えて煮汁がなくなるまで煮る。



料理を彩る

日光産  
農畜水産物例

