



井の名前	ゆたき井
<p>材料(2人分)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ごはん 400g ・マイタケ 80g(1パック) ・ニンジン 50g ・大葉 7枚 ・さしみゆば 100g <p>調味料A(・だし汁 150cc ・酒・砂糖・みりん・醤油各大1)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・県産牛肉肩ロースうす切り 160g ・バター 大2 ・醤油 小1 ・紅ショウガ 少々 ・ワサビ 少々 	
<p>レシピ</p> <ul style="list-style-type: none"> ・日光産コシヒカリのご飯を炊く。 ・ニンジンは輪切りにし、もみじの形に切り抜く。4枚つくる。 ・鍋に調味料Aを入れ火にかける。煮立ったら、2つに分けたマイタケとニンジンを入れ、材料に火が通り味がしみこむまで約10分間弱火で煮る。 ・大葉5枚は、千切りにしておく。牛肉は一口大に切っておく。 ・フライパンにバターを溶かし、牛肉を強火で焼く。火が通ったら、牛肉に大葉の千切りをちらし、醤油をまわしかけ、味をなじませて火を止める。 ・井に、炊きたてご飯を高い山型によそる。大葉と、 で煮たマイタケとニンジンを盛り付ける。 ・ のシソ肉バター焼を盛り付ける。紅ショウガをのせる。 ・ さしみゆばを流れ落ちる滝のように盛り付ける。お好みでワサビ少々をのせる。醤油をたらす。 	
<p>PR・ポイント・日光らしさ</p> <p>夏休みに家族で湯滝にいった思い出をどんぶりにしました。栃木県材料をいっぱい使いました。マイタケは木をあらわし、さしみゆばは滝の流れをあらわしました。</p>	