



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"> <li>・温かい日光産コシヒカリごはん 350g</li> <li>・カンピョウ 10g</li> <li>・飾りニンジン 適宜</li> <li>調味料A (・ニンニク(すりおろし) 小1</li> <li>・醤油 小1</li> <li>調味料B (・醤油 小2</li> <li>調味料C (・酒 大1と1/2</li> <li>調味料D (・塩 少量</li> <li>・日光産牛もも薄切り肉 100g</li> <li>・ニンジン 30g</li> <li>・コチュジャン(お好み) 小1</li> <li>・万能ネギ(小口切) 1本</li> <li>・りんごジャム(手作り) 小1/2</li> <li>・コチュジャン 小1/2)</li> <li>・酒 大1</li> <li>・だし 適量)</li> <li>・醤油 大1/2</li> <li>・りんごジャム 小1)</li> <li>・白ゴマ 小1/3</li> <li>・ゴマ油 小1/3)</li> </ul>	
<p>レシピ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・かんぴょうはもどし調味料Bで煮る。</li> <li>・ゴボウ、ニンジン千切りにし、ゴマ油大さじ1/2で炒め調味料Cを加え炒める。</li> <li>・ニラは3~4cmの長さに切り、さっと茹で、調味料Dで和える。</li> <li>・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。</li> <li>・好みでコチュジャンをのせ良く混ぜて食べる。</li> </ul>	
<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>	