



井の名前	日光の盛 井				
材料(2人分)					
おかか	100g	ツナ	1缶	しょうゆ	少々
生姜	一かけ			砂糖	少々
にら	50g			酒	少々
レシピ					
<p>にらは6cm幅にきり、さっと塩を入れて茹でる。水分はかるく絞っておく。          (シャキシャキ感が残る程度に茹でる)          生姜はみじん切りにしておく。          ツナは油分を切っておく。          と と とおかかを和える。          器にご飯を盛り、 の具を盛る。</p>					
PR・ポイント・日光らしさ					
<p>日光の特産品のにらを使用して井物を考えました。          生姜が入っているのでさっぱりとした感じで味わえます。          にらとおかか、ツナがよく合いおいしく出来ました。</p>					