



丼の名前	秋の男体山丼
<p>材料(2人分)</p> <p>ご飯(日光産コシヒカリ): 量はお好みで, 豚肉(しょうが焼き用): 200g, つけだれ(砂糖: 大さじ1、醤油: 大さじ1、みりん: 大さじ½、酒: 大さじ1), 片栗粉: 大さじ2, サラダ油: 適量 シイタケ: 1枚、パプリカ(赤): 1/4個, パプリカ(黄): 1/4個, たれ(砂糖: 大さじ1½、醤油: 大さじ1½、みりん: 大さじ1、酒: 大さじ1½), レタス: 1枚 大根おろし: 1/8本分</p>	
<p>レシピ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 豚肉を切り、つけだれに漬ける <ol style="list-style-type: none"> (1) つけだれの材料を混ぜ合わせます (2) 半分に切った豚肉を、つけだれに15分ほど漬け込みます 2. 野菜を切る <ol style="list-style-type: none"> (1) シイタケ: 傘の部分を1/8に切ります (2) パプリカ: 1cmの角切りにします (3) レタス: 太めの千切りにします 3. たれを作る <ol style="list-style-type: none"> (1) たれの材料すべてを混ぜ合わせます 4. 豚肉と野菜をフライパンで焼く <ol style="list-style-type: none"> (1) 1の豚肉の汁気をきって、片栗粉をまぶします (2) フライパンでサラダ油を熱して、中火で焼き、良い焼き色が付いたら裏返します (3) 3のシイタケとパプリカを加えて更に炒め、たれを加えて全体になじんだら火を止めます 5. 盛りつける <ol style="list-style-type: none"> (1) 器に、お好みの量のご飯を、男体山のように山状にします (2) ご飯の周りに3のレタスを散らします (3) 豚肉をご飯の上に並べます (4) スプーンでシイタケとパプリカを豚肉の上に散らします (5) 汁気をきった大根おろしを、男体山の頂上の雪のように添えます 	
<p>PR・ポイント・日光らしさ</p> <p>日本百名山の一つであり、日光を代表する山「男体山」の晩秋の風景をイメージして作りました。赤と黄のパプリカは紅葉した木々を表しており、大根おろしは初冠雪を表しています。ご飯がどンドンすすむように、甘辛の味に仕上げました。また、豚肉は片栗粉でまぶしたので柔らかく仕上がります。</p>	