

## まるごと“かづの”丼



材料：1人前

- |                |             |                      |     |
|----------------|-------------|----------------------|-----|
| ・八幡平ポーク（バラ薄切肉） | 100g        | ・調味料（砂糖・醤油・酒）        | 適量  |
| ・北限の桃          | 1/3～1/2 個   | ・ご飯（秋のきらめき or 淡雪こまち） | 1 膳 |
| ・エコにこえだまめ      | 10～12 莢（さや） |                      |     |
| ・卵（小）          | 2 個         |                      |     |

- ①肉を食べやすい大きさ（ひと口大）に切り、油は引かず弱中火でじっくり肉の油のコクを引き出すように炒める。
- ②桃を投入し、軽く炒りつけ、調味料を投入。一呼吸したら溶き卵を入れ、火を止め、ふたをして蒸らし、余熱で半熟にする。  
※桃は5～8mmの厚さにスライス、さらにそれを半分にする（ひと口大）
- ③沸騰したお湯に塩を小さじ1（分量外）入れ、枝豆を投入し、強火で湯がく。3～4分でザルにあける（余熱で火を通す）。枝豆はさやから出しておく。
- ④ドンブリにご飯を入れ、枝豆をサクッと混ぜ込み、その上に卵でとじた具を乗せ完成！（彩りに上からも枝豆を適量飾ります）

〔調理時間 約 25 分、約 450 円〕

- ・調味料以外は、トコトン鹿角産にこだわりました。
- ・北限の桃と八幡平ポークの2大鹿角食材の新たなコラボ、新食感です。（桃の季節以外は、代わりに鹿角産リンゴを使用しても美味）
- ・ほぼ全ての食材が鹿角産のまるごと“かづの”です。