

試してみて!

# 滋賀の伝統食材

第43回

ひこね井風  
牛肉と赤こんの丼

「ひこね丼」は、彦根市の市制75周年記念事業で誕生した、ご当地グルメです。入賞された公式レシピをアレンジした簡単レシピをご紹介します。

もれなく  
20  
ポイント



産直

1116 冷蔵 毎週企画 滋賀県・清水牧場・むっちゃん牧場

コープこだわり牛  
こまぎれ

150g

100gあたり  
本体430円

本体 645円  
(税込 697円)

赤身と脂身をうまく取り入れ1.5ミリ厚でこまぎれにしました。炒め物や肉じゃが、カレー等にどうぞ。(交雑種)

消費期限:お届け日含め4日



1103 冷蔵 小椋商店

赤つき  
こんにやく

200g

本体 179円  
(税込 193円)

赤こんにやくを細切りにしました。白和え、きんぴら等の料理にご利用ください。

賞味期間:60日

作ってみて!

お肉の旨味と赤こんにやくの食感、とろとろ卵が楽しめます。

## 《材料》(2人分)

- 1116 産直 コープこだわり牛こまぎれ …… 150g
- 1103 赤つきこんにやく …… 100g
- 玉ねぎ(うす切) …… 1/2個分
- 温かいご飯 …… 丼2杯分
- 大葉(せん切) …… 4枚分
- 温泉卵 …… 2個

A

- みりん …… 大さじ3
- だし醤油(または醤油) …… 大さじ3
- 砂糖 …… 大さじ1+1/2
- 酒 …… 大さじ2

## 《作り方》

- 牛肉は食べやすい大きさに切る。赤こんにやくは熱湯でさっとゆでて水気をきる。
- 鍋にAと赤こんにやくを入れて煮る。煮立ってきたら牛肉と玉ねぎを加え、煮汁が半分くらいになるまで弱～中火で煮る。
- 丼にご飯を盛り、②をかけて大葉を散らし、温泉卵を割り入れる。

