

試してみよう!

滋賀の伝統食材

第49回 日野菜漬とベーコンのチャーハン

室町時代、現在の蒲生郡日野町の山林で当時の領主蒲生貞秀公が自生していた野菜を発見し栽培したのが始まりといわれ、その後「日野菜」と名付けられました。今では九州・四国・近畿はもとより、長野・新潟県まで広い地域で栽培されています。また、日野菜を使った日野菜漬は、滋賀の漬物として全国的に知られています。

1061 冷蔵 大10月 小4回 やまじょう

刻みひのな

150g

滋賀県特産の日野菜を輪切りにして、ゴマをミックスしうす塩で漬けました。

小麦

賞味期間:お届け日を含め7日



本体 **218**円
(税込 235円)

作ってみよう!

《材料》(2人分)

- 1061** 刻みひのな80g
- 長ねぎ1/2本
- 大葉4枚
- ベーコン2枚
- 135** 産直 こめ育ちさくらたまご ..1個
- ご飯300g
- サラダ油大さじ1
- 塩・胡椒各少々

- A** 顆粒コンソメ小さじ1/2
- 醤油小さじ1

《作り方》

- ① 日野菜漬は粗く刻む。長ねぎは小口切りにし、大葉は粗みじんに切る。ベーコンは幅1cmに切る。
- ② フライパンに油とベーコン、長ねぎを入れて中火で炒め、日野菜漬を加えてひと混ぜし、半熟状になったら味をみて塩と胡椒で調味する。**A**を加えてざっくり炒め合わせる。
- ③ 大葉を加え、溶き卵をまわしかけてひと混ぜし、半熟状になったら味をみて塩と胡椒で調味する。

