

焼鳥

使用商品 匠味 焼鳥のたれ



調理時間
(目安) 20分

料理特徴

じっくりと漬け焼きした焼鳥は香ばしく、濃厚なうまみとコクのある味わいに仕上がります。

材料 6 本分

材料名	使用量	材料名	使用量
鶏もも肉	300g		
匠味焼鳥のたれ	適量		

作り方

- ①鶏もも肉を食べやすい大きさに切り、串に刺す。
- ②①をグリルで6分焼く。
- ③②を匠味焼鳥のたれにどぶ漬けして1分30秒焼く作業を数回繰り返したら出来上がり。

焼鳥丼

使用商品 匠味 焼鳥のたれ



調理時間
(目安) 20分

料理特徴

香ばしく焼いた焼き鳥と長葱が食欲をそそる一品です。

材料 1 人分

材料名	使用量	材料名	使用量
鶏もも肉	130g		
長葱	20g		
サラダ油	5g		
匠味焼鳥のたれ	40g		
ご飯	1杯分		
きざみのり	適量		
三つ葉	適量		

作り方

- ①鶏もも肉は一口大、長ねぎは約3cmに切る。
- ②フライパンにサラダ油を熱して①を焼き、火が通ったら匠味焼鳥のたれを加えて絡める。
- ③丼にご飯を盛ってきざみのりをかけ、②・三つ葉をのせたら出来上がり。