21.猪しゃぶきしめん

ジビエ・グルメ・グランプリ 2013（2013.11.30～12.01） 出品作品
出品者 ： イタリア料理 Waina

材料名	1人分	数量
猪モモ肉		10g
醤油		
魚醤		
きしめん		30g
油揚げ		1/2枚
ねぎ		少々

作　り　方
①猪モモ肉は薄くスライスし、ボイルする。
②きしめんを茹でる。
③つゆと①②とねぎを入れ完成。
＜だし汁＞
猪骨肉と野菜を煮込み、だし汁を作り、醤油、魚醤で
つゆを作る。
＜油揚げ＞
猪だし汁と醤油と砂糖で煮込む。

22.ボタン焼きそばスペシャル

ジビエ・グルメ・グランプリ 2013（2013.11.30～12.01） 出品作品
出品者 ： 七福堂 吾妻軒

材料名	1人分	数量
猪肉		60g
蒸し麺		280g
キャベツ		200g
煮汁・だし汁		100cc
醤油		大さじ4
みりん		大さじ2
酒		大さじ2
砂糖		大さじ3

作　り　方
①鉄板で猪肉、キャベツを焼く。しんなりしたら蒸し麺を
入れ炒める。
②猪肉でとった煮汁で味を調えて焼き上げ、盛り
つける。
③最後に七福堂オリジナルソースとマヨネーズを
かけ、トッピングに青のり、花かつお、紅しょうがを
のせる。