

# 焼きおにぎりのスープ茶漬け

有限会社たばこ屋商店

## 材料

米  
さつまいも  
猪肉のしぐれ煮（山椒風味）  
むかご（塩ゆで）  
焼き鮎  
しょうゆ  
猪肉のふりかけ  
ねぎ



## 調理手順

- ① さつまいもご飯を炊く。
- ② ①で猪肉のしぐれ煮を具にしたおにぎりを作る。
- ③ ②を遠火で、こんがり焼く。
- ④ ③にしょうゆを塗り、さらに焼く。
- ⑤ ④を容器に入れ、むかごを入れ、焼き鮎のスープをかける。
- ⑥ ⑤に猪肉のふりかけとねぎをかける。



## 出店者からのメッセージ

猪をおにぎりの具とふりかけに使い、味わいを変えました。  
一口ごとに变化する味を楽しんでください。  
猪の好きな食材と地元で取れるものにこだわりメニューを考えました！