



## ジビエ・グルメ・グランプリ 出品料理

# 『ししご飯』

出店者 NPO法人中部猟踊会

### 材料 1升分

<具>

猪肉 500g  
(煮込んでフレーク状になったもの)

ごぼう 2本

にんじん 3本

干しいたけ 8枚

あげ 8枚～10枚

<調味料>

しいたけ戻し汁 1カップ

しょうゆ 1カップ

みりん 1カップ弱

砂糖 1カップ弱



### 調理手順

- ① ごぼうはさがき、にんじんはいちょう切り、水で戻した干しいたけとあげは薄切りにする。
- ② ①と猪肉を調味料で柔らかくなるまで煮込む。
- ③ ご飯をかために炊き、炊けたご飯に②の具と煮汁(適量)を混ぜて蒸らす。



### ワンポイント・アドバイス

煮込んだフレーク状の猪肉が手に入らない場合は、猪肉を薄切りにして細かく刻んだものでも、おいしくできます。

### ここで買える、食べられる

市販はしていません。

イベントでの出張料理出店承っています。

NPO法人中部猟踊会 〒444-3621 岡崎市夏山町字外田2-6

TEL・FAX 0564-82-3638

