

三宿駐屯地（東京都）

あの有名店“格之進ハンバーグ”とのコラボ丼 ～三宿オリジナルソース、月見を添えて～

材料名	使用量	調理指示
米	110g	
格之進ハンバーグ	1個	
ブロッコリー	20g	
赤ピーマン	15g	乱切り
れんこん	15g	乱切り
サラダ油	1.5g	
A 料理酒	1g	
みりん	1g	
おろし生姜	少々	
おろしにんにく	少々	
玉葱	10g	みじん切り
B 醤油	5g	
りんご酢	1g	
食酢	1g	
砂糖	1.5g	
人参	5g	おろし
セロリ	3g	みじん
りんご	3g	おろし
クミン	少々	
万能ねぎ	2g	
フライドオニオン	少々	
鶏卵	1個	

栄養素	栄養価
エネルギー (kcal)	680
食塩相当量 (g)	1.8



作り方

- ご飯を炊く。
- 格之進ハンバーグをオーブン200℃で10分焼く。（スチーム50%）
- ブロッコリーを蒸し、赤ピーマンを焼き、れんこんを素揚げする。
- 鶏卵を焼く。
- オリジナルソースの作成
 - Aの料理酒、みりんのアルコールを飛ばし、その中におろし生姜、おろしにんにく、玉葱を入れ、玉葱が透き通るまで煮る。
 - 火を止め、(1)にBの醤油、りんご酢、食酢、上白糖を入れる。その後、人参、セロリ、りんご、クミンを入れ、よく混ぜる。
 - (2)に万能ねぎとフライドオニオンを加え、オリジナルソースの完成
- 盛り付け
丼にご飯を盛り、赤ピーマン、れんこんを周りに散らす。ハンバーグをのせ、ブロッコリー、目玉焼きを添えて、オリジナルソースをトッピングして出来上がり！

PRポイント

ラビット、超無敵クラス等、数多くのテレビ番組で取り上げられ、六本木等、都内に複数店舗を出店しているお肉の有名店“**門崎熟成肉の格之進**”の**ハンバーグ**を使用した丼です。格之進ハンバーグは日本が誇る発酵調味料である『塩麴』を自社で製造し、岩手を中心とした国産の良質なお肉の旨味を塩麴機能で融解、統合して作成したオリジナルハンバーグです。

さらに、野菜や果物のすりおろしとクミンを使用した『**三宿オリジナルソース**』を格之進ハンバーグに合わせて、バージョンアップし、トッピングしています。今回、特別に作成していただいた格之進ハンバーグと三宿オリジナルソースのコラボレーション丼を月見とともにぜひお楽しみください。