

千僧駐屯地ご当地グルメ

「3師団串カツ盛り合わせ」

～ 大阪名物「串カツ」の 3
師団ご当地食材version ～

PRポイント

千僧駐屯地は近畿2府4県の防衛を担う**第3師団**の旗本駐屯地！それぞれの近畿地区の名産品を**串カツ**にしました。串カツを食べながら、「これはどこの名産？」など、話題にしながら食事を楽しんで頂いてます

栄養ポイント

なす…大阪府、たこ…兵庫県、万願寺唐辛子…京都府、牛肉…滋賀県、まぐろ…和歌山県、豚肉…奈良県の食材を使用し、肉類、魚介類、野菜類をバランスよく取れるように具材を選択しました。



材料 1人分(自衛隊員の分量です)

なす	25g
たこ	25g
万願寺唐辛子	1本
牛もも肉	25g
マグロ切身	25g
豚ロース	25g
塩・胡椒・小麦粉・卵・パン粉・揚げ油	適宜
串カツソース	15g

3師団串カツ盛り合わせ



作り方

- 1 材料は、それぞれ竹串に刺し易いサイズにカットし串に刺す。
- 2 1に塩・胡椒をふり、小麦粉・卵・水をあわせたバター液にくぐらせパン粉をつける。
- 3 揚げ油で160℃～170℃の温度で色よく揚げる。

※本場大阪では串カツソース“2度付け禁止!!”の表示で、たっぷりのソースにドボン!!と付けていただきますが、今回はかけていただきます。」

卓上表示でPR!!

