

## 滝ヶ原駐屯地 丼グルメ

### 「ローストビーフ丼」

～こんな丼ぶりが欲しかった～

#### PRポイント

静岡県滝ヶ原駐屯地のローストビーフ丼は「簡単！豪華！美味！」の3拍子揃った一押し【丼ぶり】です。

カップ麺より早いスピード調理♪ボリューム満点のお肉！トッピングの卵とソースで旨さアップ♪ まろやかクリーミー！ヨーグルトソースの魅力的な味をお楽しみ下さい。

#### 栄養ポイント

ローストビーフには、エネルギー源となるたんぱく質やビタミンC・カリウムをたっぷり含んでいます。野菜との相性もバッチリでおいしく食物繊維も摂取でき一石二鳥！！

#### 材料 1人分

御飯	適量	炒り胡麻	1g
ローストビーフ	70g	ローストビーフソース	
温泉卵	55g	(ヨーグルト味)	適量
レタス・カイワし	各30g		

## ローストビーフ丼レシピ



#### 作り方

- 1 ご飯の上にローストビーフ・レタス・カイワしをバランスよく乗せる。
- 2 中心に卵を落としてヨーグルトソースをかければ出来上がり

旨味たっぷりのお肉を積んだローストビーフ丼を頬張る瞬間はまさに至福です♡  
失敗知らずのレシピで作る、簡単ローストビーフ丼を是非お試しあれ