


# 新城 ZIBASAN レシピコンテスト 入賞

料理名	トマト豚丼		
使用する 新城産の 食材	トマト		
材料名	分量（4人分）	作り方	
トマト	2個	<p>① トマトを一口大の乱切りにする。</p> <p>② 玉ねぎは1 cm幅のくし形に切り、しょうがはすりおろす。</p> <p>③ フライパンにサラダ油を入れて熱し、豚肉を入れて肉の色が変わるまで中火で炒める。</p> <p>④ 玉ねぎとトマトを加えて、透き通るまで炒め、●の合わせ調味料を加えて全体に絡めながら煮汁が半量になるまで炒める。</p> <p>⑤ 器にごはん、④を盛り、刻んだねぎをのせる。</p>	
豚こま切れ肉	400 g		
玉ねぎ	1 個		
しょうが	1 かけ		
サラダ油	大さじ4		
ねぎ	適量		
●酒	大さじ8		
●みりん	大さじ4		
●砂糖	大さじ2		
●醤油	大さじ8		
●水	200 c c		
ごはん	600 g		
<p>〈 料理のアピールポイント 〉</p> <ul style="list-style-type: none"><li>・ 地場産物であるトマトを入れ、栄養面もカバーしています。</li><li>・ 豚丼だと彩りがあまり良くないけれど、紅しょうがを使うところにトマトを入れ、ねぎをのせることで彩りの良い豚丼ができました。</li></ul>			