

# 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	① トマトを一口大の乱切りにする。			
豚こま切れ肉	400g	② 玉ねぎは1cm幅のくし形に切り、しょうがはすりおろす。			
玉ねぎ	1個	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。			
しょうが	1かけ	④ 玉ねぎとトマトを加えて、透き通るまで炒め、			
サラダ油	大さじ4	●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。			
ねぎ	適量	⑤ 器にごはん、④を盛り、刻んだねぎをのせる。			
●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	200cc				
ごはん	600g				
＜料理のアピールポイント＞					
<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>					