



7/20(水) 焼き鳥ひつまぶし

(材料)

丸協食産「鶏炭火焼」

ごはん

蒲焼きのたれ

錦糸卵

刻み海苔

大葉

みつば

みょうが

わさび

だし汁

① おひつ（なければ丼やボウルなど）にご飯を入れ、鶏炭火焼を入れる。

② 蒲焼きのたれをかけて、混ぜ合わせる。

③ 錦糸卵を散らして、刻み海苔とみつばを乗せる。

④ 千切りにした大葉とみょうが、わさび、だし汁を添える。

レシピは、ゆめタウン夢彩都サービスカウンター（3階と地下1階）に置いています。
また、NBC アプリや<インターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でもご覧になれます。