

今福料理長が割り下でアレンジする定番レシピ ご家庭の味がワンランクアップ！

<肉じゃが>

| 材料（4人分） | | 肉じゃがの作り方 |
|---------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 牛薄切り肉 | 300g | <p>① 肉は一口大に、じゃがいもは4つ切りにして水にさらし、たまねぎはくし形切りに、にんじんは乱切りに、しらたきは食べやすく切ります。</p> <p>② 鍋に牛脂を熱し、①を炒めだし汁を加え弱火で15分煮ます。</p> <p>③ 「すき焼き割り下」を加え10分煮て、じゃがいもがやわらかくなったら、出来上がりです。</p> <p>※お好みで、別でポイルした絹さやを飾ってお召し上がりください。</p> |
| じゃがいも | 3個 | |
| たまねぎ | 1個 | |
| にんじん | 1/2本 | |
| しらたき | 1 p c | |
| すき焼き割り下 | 100cc | |
| だし汁 | 800cc | |
| 牛脂 | 適量 | |
| 絹さや | 10本 | |

<ブリのてりやき>

| 材料（2人分） | | ブリのてりやきの作り方 |
|---------|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ブリ切り身 | 2枚(200g) | <p>① ぶりは塩少々（分量外）をふって約15分おき、キッチンペーパーで水気を拭き取ります。</p> <p>② フライパンに油を熱し、片栗粉をふったブリを皮目を下にして焼き、焼き色がついたら裏返して蓋をし、弱火で約1分加熱します。</p> <p>③ 「すき焼き割り下」と酒を加え、中火にして焼きからめて、出来上がりです。</p> <p>※お好みで、一緒に焼いた長ネギを添えてお召し上がりください。</p> |
| すき焼き割り下 | 大さじ4 | |
| 酒 | 大さじ2 | |
| 片栗粉 | 適量 | |
| サラダ油 | 適量 | |
| 長ネギ | 1/2本 | |

<親子丼>

| 材料（2人分） | | 親子丼の作り方 |
|---------|---------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 鶏もも肉 | 100g | <p>① 鶏肉は小さめの一口大に、長ねぎは斜め切りにします。</p> <p>② 鍋に「すき焼き割り下」とだし汁を入れて火にかけ、①を加えて煮込みます。</p> <p>③ 具材に火が通ったら、溶き卵を回し入れ、お好みのかたさまで火を通します。</p> <p>④ どんぶりにごはんを盛り、③をのせて出来上がりです。</p> <p>※お好みで三つ葉を添えてお召しあがりください。</p> |
| 長ねぎ | 1/2本 | |
| すき焼き割り下 | 30cc | |
| だし汁 | 90cc | |
| 溶き卵 | 4個分 | |
| ごはん | どんぶり2杯分 | |
| 三つ葉 | 適量 | |