

難波葱 松原産 NAMBA-NEGI

難波葱とひき肉のうま塩丼

材料（2人分）

- 難波葱……100g
- ショウガ……20g
- 豚ひき肉……200g
- ごま油……小さじ2
- 塩、こしょう……適量
- ご飯……丼ぶり2杯分
- 粉山椒、白炒りごま…お好みで

A
- 顆粒鶏がら・スープの素…小さじ2
- 砂糖……小さじ1/2
- 料理酒……大さじ1
- みりん……大さじ1

作り方

1. 難波葱の根を切り落とし、3㎝のななめ切りにする。ショウガは皮を剥き、すりおろす。
2. フライパンにごま油とすりおろしたショウガを入れ中火にかける。ショウガの香りが立ってきたら豚ひき肉を加え、ほぐしながら加熱する。
3. ひき肉に火が通ったら難波葱とAを加えてさっと混ぜ、蓋をして3分したら火を止める。
4. 塩、こしょうで少し濃いめに味を調えたらご飯の上に盛りつけ、お好みで粉山椒と白炒りごまを振りかけて完成！

具材から出たお汁にもうま味たっぷり！
余すところなくご飯にかけましょう！



JA大阪中河内



農産物直売所 畑のつづき

ご購入は下記、畑のつづきで

大阪産もん

八尾店（高安駅徒歩3分）	八尾市山本町南7-13-22	TEL.072-929-9030 営業時間 9:30～15:30	【定休日】日曜
龍華店（龍華出張所隣り）	八尾市東太子2-1-18	TEL.072-920-4401 営業時間 9:30～14:00	【定休日】日曜・祝日
柏原店（仮設店舗）	柏原市大県1-5-3 ヤマニシデンキビル1F	TEL.072-943-0313 営業時間 9:30～14:00	【定休日】土曜・日曜・祝日
松原店（松原支店隣り）	松原市上田5-10-35	TEL.072-290-7091 営業時間 9:00～14:00	【定休日】土曜・日曜・祝日
天美店（河内天美駅徒歩3分）	松原市天美南3-13-15	TEL.072-349-6760 営業時間 9:00～14:00	【定休日】日曜・祝日
東大阪店（あぐりんの家隣り）	東大阪市日下町2-3-1	TEL.072-929-8011 営業時間 9:30～14:00	【定休日】土曜・日曜・祝日
長瀬店（長瀬駅前支店内）	東大阪市菱屋西1-20-13	TEL.06-6748-0140 営業時間 9:30～14:00	【定休日】土曜・日曜・祝日