

# やきとり丼





【盛付け例】


## ■材料（1人分）


ご飯200g（分量はお好みで！）、国産焼鳥ねぎ間串40g×3本、錦糸玉子50g、あさつき適量


## ■作り方


- 

1) 冷凍状態の焼鳥（ねぎま串）を電子レンジで温めます。※500Wで約1分30秒（3本の場合）
- 

2) ①で温めたねぎま串は串から外しておきます。
- 

3) どんぶりを用意し、ご飯を盛り付けます。※ご飯はなるべく平らになるように盛ってください。
- 

4) ③に錦糸玉子を均一に盛り付けます。
- 

5) ④に②をバランスよく盛り付けます。
- 

6) 最後にあさつきを散らして完成です。

## 【商品紹介】

### 国産焼鳥焼済み 各種

国産のフレッシュ原料を使用し、1本ずつ手作りしています。もも串、ねぎま串、皮串、レバー串、砂肝串、豚バラ串など各種取り扱いしております。

規格：40g×40本/4合

販売者：IBC都デリカ株式会社

