

上品でほっとする、
大人のTKG(たまごかけごはん)

C. 彩蔵流 湯葉仕立てのTKG



- 🍎 材料 (2人前)**
- ・ごはん(彩のかがやき).....320g
 - ・温泉卵.....2個
 - ・汲み上げ湯葉.....30g
 - ・顆粒出汁.....2g(小さじ0.7)
 - ・水.....300cc
 - ・薄口しょうゆ.....30g(大さじ1.7)
 - ・みりん.....30g(大さじ1.7)
 - ・水溶き片栗粉(1:1に合わせたもの).....25g
 - ・わさび.....お好みで
 - ・きざみ海苔.....お好みで

🔪 作り方
準備：ごはん(彩のかがやき)は固めに炊いておく。

1. 市販の汲み上げ湯葉の汁を捨て、1.5~2cm角にカット。
2. 鍋に水と顆粒出汁を入れて火にかけ、出汁が溶けたら薄口しょうゆ・みりんを加える。
3. 2が沸騰したら1の湯葉を加えてひと煮たちさせ、弱火にし、水溶き片栗粉をかき混ぜながら入れてとろみをつける。
4. 茶碗に盛ったごはんの中央に温泉卵をのせ、3をかける。お好みでわさびやきざみ海苔をのせて完成。

🕒 調理時間 10分

🔍 Point
上をうごかすように、お好みでわさびやきざみ海苔をのせて完成。

牛すじの旨味がとけ込んだ
さらっと食べられる一杯

D. 牛すじと三つ葉の出汁茶漬け



- 🍎 材料 (2人前)**
- ・[a]酒...240cc
 - ・[a]みりん
 - ・牛すじ.....800g
 - ・しょうが(スライス).....30g
 - ・長ネギの青い部分.....適量
 - ・[a]薄口しょうゆ.....80g(大さじ約4 1/2)
 - ・[a]薄口しょうゆ.....80g(大さじ約4 1/2)
 - ・[a]上白糖.....80g
 - ・[a]水320cc
- <出汁茶漬け>**
- ・薄口しょうゆ.....3g(小さじ1)
 - ・顆粒出汁.....8g(大さじ弱)
 - ・水.....1000cc
 - ・酒.....15g(大さじ1)
 - ・塩.....5g(小さじ1)
 - ・ごはん(彩のきずな).....320g
 - ・きざんだ三つ葉.....お好みで
 - ・わさび.....お好みで

🔪 作り方
準備：ごはん(彩のきずな)は固めに炊く。

1. 牛すじをよく洗い食べやすい大きさに切ったら鍋に入れる。牛すじが完全にかくれる位の水(分量外)・しょうが・長ネギの青い部分を入れて火にかけ、沸騰したら火を弱め、2時間煮る。
※途中で水が少なくなったら足して煮る。
2. 牛すじをザルに移してお湯を切り、ネギとしょうがを取り除く。
3. フライパンに[a]と2を加えて火にかける。汁気がなくなるまで混ぜながら煮たら佃煮の完成。
4. 鍋に顆粒出汁と水を合わせて火にかけ、顆粒出汁が溶けたら酒・塩・薄口しょうゆを加えてひと煮たちする。
5. お茶碗にごはんを盛り、3をのせてお好みできざんだ三つ葉をちらす。その上に4をかけ、お好みでわさびを添えて出来上がり。

🕒 調理時間 150分

🔍 Point
肉が甘み、お箸がすすりやすい！
お箸がすすりやすい！
お箸がすすりやすい！

🍷 創作酒庵 彩蔵 創作料理の数々と九州を中心とした自慢の食材、全国各地の厳選したお酒が楽しめるお店。席は個室になっているのでゆったりと時間が過ごせます。

お店からひと言



お店のコースメニューの最後に出す料理をアレンジさせていただきました。食べるだけでほっとするような優しい味わいに工夫しています。ぜひお試しください！

電話：048-882-2888
住所：さいたま市南区南浦和2-44-1 2F
営業：11:00~24:00
休み：なし(年末年始のみ)

新型コロナウイルスの影響により、営業時間が変更となっている場合があります。詳しくは店舗にお問合せください。

HP：https://saizou-minamiurawa.shop/

