

ぼんご × JA 全農にいがた

おすきにぎ焼き

にいがた和牛の



牛肉がたっぷり！
米に合うっ！



新潟県産コシヒカリを使用している

東京・豊島区の大人気店「おにぎり専門店 ぼんご」と

JA全農にいがたがコラボした特別メニューの具材レシピを大公開！

新潟県産食材にこだわった「にいがた和牛のすき焼きおにぎり」を皆さんぜひ作ってみてください。

「にいがた和牛すき焼きおにぎり」の具

材 料

にいがた和牛(肩ロース すき焼き用)・・・150g
えのきたけ・・・1袋(200g)
やわ肌ねぎ(青い部分も適量入れる)・・・1/2本
砂糖・・・50g 醤油・・・55g
生姜の千切り・・・15g
仕上げに長ねぎの小口切り・・・適量

作り方

- 1 にいがた和牛は1cm幅に切る。えのきたけは5mm幅に切る。軸はほぐす。やわ肌ねぎは小口切りにする。
- 2 油をしかないフライパンににいがた和牛を入れて炒め、お肉の色が変わってきたらえのきたけを加え炒める。



- 3 砂糖、醤油、やわ肌ねぎを順に加えて中火で煮詰めていく。途中で生姜の千切りを加えて煮詰める。



- 4 トッピングにやわ肌ねぎの小口切りをのせる。



お近さんのおにぎりワンポイントアドバイス
具材を入れたら優しく、
まとめるように握りましょう。
海苔を巻いて形を整えます。

※使用する調味料によって味わいが変わるので、お好みで分量を調節してください。



株式会社 ワイオリキッチン
料理家
佐藤智香子

新潟の料理家 佐藤智香子さんが考案！

米どころ新潟に生まれ育つ。テレビ、ラジオ、CM、WEBなどでのレシピ開発のほか、商品開発・プロデュース、フードスタイリングなど食にまつわる多様なプロジェクトに参画。ライフワークは「米とおにぎり」。
著書「365日おにぎりレシピ」英訳版「ONIGIRI」は世界料理本大賞2020RICE部門で大賞を受賞。
これまでにフランス・オーストラリアで「おにぎりワークショップ」を開催。
右近さんとはおにぎりを通じてかねてより親交があり、今回初めてコラボおにぎりを考案することに。

JA/JA全農にいがた
にいがた園芸農産物宣伝会