



## かわりすき焼き

1人前：約523kcal

### ●材料(4人分)

牛肉	適宜
鶏もも肉	1枚
しいたけ	4枚
薄揚げ	4枚
水で戻した千切り大根	100g
甘藷	1個
白ネギ	1本
春菊	1束
サラダ油	大2

### ●作り方

- ①春菊は茎の部分を取り除き柔らかい部分だけを使います。しいたけは石づきを切って飾り切りします。甘藷は千切りにして水にさらしておきます。薄揚げは食べやすい大きさにきっておきます。鶏もも肉は一口大に切ります。
- ②すき焼き鍋に火をかけサラダ油をひき、鶏肉、白ネギを焼きつけます。
- ③割下を加えて残りの材料を加えてできあがり。



甘藷は細い千切りにしてください。



6缶×6名様に  
プレゼント!



### 一番搾り とれたてホップ生ビール ※限定醸造

今年で発売10周年を迎える「一番搾り とれたてホップ生ビール」は、「麦芽100%×一番搾り製法」による「すっきりしているのに、うま味も充分」な味わいに加え、岩手県遠野産のとれたてホップがもたらす、みずみずしく華やかな香りです。

※応募方法は裏表紙をご覧ください。

※未成年者の方は  
応募出来ません。

