

うな丼

老舗並みのこだわり

ジャンル

和食



うな丼

材料

蒲焼のたれ 濃口
鰻蒲焼き
卵焼き
お新香（胡瓜・大根・人参）

作り方

- 1、鰻蒲焼きに蒲焼きのたれにくぐし、焼く。
- 2、器にご飯を盛り、蒲焼きのたれを少量かける。
鰻の蒲焼きをもう1度、蒲焼きのたれにくぐして、ご飯の上に乗せる。
- 3、卵焼きとお新香を添えて出来上がり。

鰻の開き（生）の場合

軽く素焼きしてから、2度たれをくぐして焼くと美味しく焼けます。

調理時間

1分

分量

1人分

製品番号・製品名



季節

商品部類

鰻たれ

02776蒲焼のたれ 濃口