

👑 「ジビエ・グルメ・グランプリ2016」準グランプリ

# お好み焼・ぼたん

(有)ムラヤマ タコ焼八丁

## 材料 (10人分)

A 具材	スライス猪肉	500g
	猪肉粗挽きミンチ	200g
	キャベツ	1.5kg
	天かす	300g
	かつお節	10g
	ねぎ(みじん切り)	適量
	マヨネーズ	適量
	B 生地	小麦粉
ココナッツミルク		50ml
出汁		300ml
玉子(中玉)		1個
宇宙芋(パウダー)		15g
すりごま		5g
C 調味料		しょう油
	味噌	5g
	鶏ガラスープの素	4g
	ニンニク	1片
	砂糖	5g
	みりん	5cc
	干切イカ	10g
	オイスターソース	3cc
	顆粒だし	10g
	出汁	20cc

\* C調味料はスライス肉用、ミンチ肉用それぞれ同量を用意する



## ☆ 特製かけだれ(表面に刷毛で付ける)

しょう油	} 適量 1対1の割合
みりん	
砂糖(ザラメ)	
糖蜜または氷砂糖	

\* 特性かけだれは、火にかけて砂糖がとけ、とろみが出たら出来上がり

## 調理手順

- ①スライス猪肉を湯通して、鍋にオリーブ油を薄く引き、Cの調味料で10分程度、とろ火で煮込む。(粗挽きミンチ肉も同様に煮込む)
- ②熱した鉄板にBの生地を敷き、千切りにしたキャベツ150gをのせ、その上に天かす、干切りイカをまぶすように入れ、さらに①で煮込んだ猪肉を合わせて、約50g~60gのせる。
- ③形を整えながらじっくり焼いて、ひっくり返せる状態になったら再びBの生地を薄くかけて、ひっくり返して両面焼きする。
- ④焼き上がったお好み焼に☆の特製かけだれを付け、かつお節、ねぎをちらしてマヨネーズをかけて出来上がり。

## 調理上のワンポイント

- 生地が多いとべたつきます。返しのタイミングに注意してください。

## ここで買える、食べられる

- タコ焼八丁で食べられます。(お持ち帰りもOKです)  
豊田市四郷町東畑254-1  
Tel 0565-46-5169                      定休日 水曜日
- 「ジビエ・グルメ・グランプリ2014」で準グランプリを獲得した「たこ焼風わいんど焼」も通年メニューです。

## ちょっと一言

- 宇宙芋はどの食材にもマッチする栄養豊富野菜です。
- 宇宙芋の入手方法  
生物(なまもの) 11月~2月まで販 1,000~1,500円/kg  
種 芋 11月~3月末まで販売 1,500~2,000円/kg  
宇宙芋パウダー 8,500円/kg  
宇宙芋ペースト (冷凍) 2,500円/kg
- 宇宙芋パウダーの代わりに山芋すりおろしでもOKです。