

〈A〉 出汁の作り方

- ・ 昆布(10g)を水につけ1時間おく
- ・ 昆布の入った水1ℓを沸かし、昆布を取り出し、鰹節(30g)を多めに入れて火を消す
- ・ 鰹節が沈みかかったところでこす。コーヒーのペーパードリッブが便利。これが出汁

〈B〉 かえし(万能だれ)の作り方 ペットボトル約1本分!!

- ⑦ 本醸造しょうゆ 75ml
- ・ 刺身だまり 75ml
- ・ みりん 150ml
- ・ 酒 75ml
- ・ 砂糖 50ml

刺身だまりを使うことで、「こく」が出ます!

Chef's Point 1



Check! アドバイス

かえし(万能だれ)をうまく使えば、
具材を変えて親子丼や他人丼、
牛丼にも応用できます!
お惣菜のとんかつを買って使えば
時短になり、みんなが大喜びの
カツ丼に変身!!

- ⑦を火にかけ、沸いたら火を消してそのまま冷やす
- ◎多めに作ってストックしておくで超便利!!

3

胸肉に火が通ったら
火を消す。
(ふたをしておく)



4

舞茸の天ぷらを作る。熱いうちに一度、
煮詰めたたれにくぐらせる。



5

丼にご飯を盛り、その
上に具材をのせ、
最後に刻みのりをのせ
て完成!



1

玉ねぎは薄くスライス。
ネギはななめに、鶏肉
を2cm角に切る。
かまぼこ、しいたけは
お好みの大きさで。



Chef's Point 2

玉ねぎは火の通りの良い
ように薄くするのが大事!

2

鍋、もしくはフライパンに出汁とかえし、玉ねぎ、ネギ、
もも肉をいれて火にかける。(1~2分程度)
その後、しいたけ、かまぼこをそれぞれ入れ、
強火で沸騰するまで煮詰める。(3分程度)
最後に胸肉を入れる。



Chef's Point 3

もも肉と胸肉の入
れるタイミングに
注意!

Chef's Point 4

胸肉に火が入る
程度でオッケー



Let's Try!



シェフが教える簡単&楽しい “おうちごはん”レシピ part. 5

岐阜の食材がたっぷり
井ノ口丼

コロナ禍の今、「家で過ごす」時間は「家を
楽しむ」へ進化しています。
そんな時間が楽しくなるのは、やっぱり美
味なお料理!

今回ご紹介するのは
この店一番人気のメニュー
「井ノ口丼」。
名前の由来は、信長が
この地を「岐阜」と命名する
前によばれていた地名が
「井ノ口」であったこと
からつけられました。
岐阜の食材をたっぷりと
使った丼です!!



大福屋 代表者
福井雅一氏



【材料】1人分

| | | | |
|--------------|-------|------|-------------|
| 〈A〉出汁 | 100ml | かまぼこ | 適量 |
| 〈B〉かえし(万能だれ) | 20ml | 玉ねぎ | 1/4個 |
| 鶏もも肉、胸肉(4:1) | 100g | ごはん | 200g (丼1杯分) |
| しいたけ | 1房 | ネギ | 適量 |
| | 1個 | 刻みのり | 適量 |

このコーナーにご登場いただける
お店を募集しています。

シェフの自慢のレシピを、おうち用にアレンジして是非ご紹介下さい!

大