

# タレー1 メニューレシピ

メーカー名	ケンコーマヨネーズ 株式会社
カテゴリー	フライ
メニュー名	<b>名古屋風！！贅沢味噌カツ</b>
手間数	②ひと手間（①+そのまま）
メニュー特徴	八丁味噌と西京味噌をバランスよく合わせ、かつおの旨味を加えて仕上げた甘口のソースです。かくし味のかつお風味がおいしさをひきたてます。

## ◆材料（皿盛りひとり分）

商品CD	商品名	分量
162565	JFSAやわらかロースとんかつ120	1 枚
275600	ケンコー 冷凍鶏そぼろ	15 g
275935	ケンコー クッキングソース八丁みそ	40 g
430001	JFSA いりごま白	2 g
	水菜	15 g
	白ねぎ	3 g



## ◆作り方

- 1 付け合せの生野菜は下処理を行う。
- 2 とんかつは油調する。
- 3 冷凍鶏そぼろは解凍し、CK八丁みそと混合する。
- 4 お皿に①を盛り付け、カットしたとんかつを盛り付ける。
- 5 とんかつの上に③のソースをかけ、白ごまをトッピングする。
- 6
- 7
- 8
- 9
- 10

## ◆イチ押しポイント

八丁みそのコクのあるソースに具材感を持たせる為に鶏そぼろを加えました。普通もみそカツでは味わえない、絶妙のソースに仕上がりました。



izuhei

Food connects people

「食」は、人をつなぐ