

トロトロうなまぐろ丼



《 作り方 》

- ① 容器に酢飯を盛り付ける。
- ② 酢飯にまぐろすき身を盛り付け、うなぎスライスを盛り付ける。
- ③ 具材の上に青ネギと白ごまをトッピングする。
- ④ 小袋のとろろ、醤油、わさびを添付して完成です。

《 材料 : 6人分 》

	メーカー名	商品名	規格	単価	分量	6人前コスト	
具材	※	ペスカリッチ	まぐろすき身	50 g	136 円	6 P	816 円
	※	極洋	うなぎスライス	6 g	590 円	12 切	354 円
	※	ユーキフーズ	細葱	200 g	480 円	30 g	72 円
	※	マル本	いり胡麻(白)	1 kg	800 円	6 g	4.8 円
	※	キューピー	とろろ芋(味付)	35g 個	42 円	6 個	252 円
	※	アジテック	醤油	300 個	4400 円	6 個	88 円
	※	BSフーズ	わさび	500 個	4.7 円	6 個	28.2 円
自店調達		酢飯		? 円		? 円	
					具材合計	1615 円	
					1食あたり	269.2 円	

※ コストはあくまでも参考価格です。

※ は弊社で供給できるアイテムです。

上記分量はあくまでも目安です。製造する食数に合わせて調整して下さい。
又、具材を変える事でいろいろなパターンをお楽しみ下さい。