

イノシシ肉のタレ「五平餅」

アグリステーションなぐら

材料(25人分)

猪肉(ミンチ)	1kg
味噌	1kg
さとう	1kg
酒	200cc
みりん	200cc
しょうが	25g~30g
山椒	少々
米	1升



調理手順

- ①猪肉のミンチを味噌、さとう、酒、みりん、しょうがで煮込み、仕上げに山椒を入れる。
- ②米を炊き、お餅をつくり、串につける。
- ③②を焼き、①を塗り更にあぶる。

調理上のワンポイント

- しっかり下焼きをしていただくとおいしいです。

ここで買える、食べられる

- イノシシ肉のタレ「五平餅」は冬季限定です。
道の駅 アグリステーションなぐら
北設楽郡設楽町西納庫字森田32
Tel 0536-64-5311 定休日 月曜日

ちょっと一言

- 寒暖の差を生かして地元農家が育てた名倉産のお米、新鮮な野菜をぜひどうぞ。
- ミンチ肉が無い場合は、生肉を一口大に切って、フードプロセッサーでミンチ状にしてください。