

## どんぶり街道どんぶりシート（記載例）

会員名	にっこり食堂
どんぶり名	渥美半島食べつくし丼
PR コメント (こだわった点、見た目 や味の工夫、製法等)	渥美半島を豪快に食べつくすイメージのどんぶりに仕上げました。田原牛は古代渥美半島で作られていた製法の塩だけで調味し、網焼きしています。みかわポークは鉄製のフライパンで焼き中神のたまりしょうゆと砂糖で甘辛く味付けています。大アサリは貝を割り、酒としょうゆでさっと焼いています。ご飯の上に千切りのキャベツを盛った上に各種具が躍ります。
食べ方のアドバイス	みかわポークの焼きダレと大アサリの焼いたタレを上手にキャベツにからめながらご飯といっしょに豪快に食べましょう。
どんぶりの材料 (分量の多い順)	ご飯 250g、田原牛ロース肉 50g、みかわポークバラ肉 50g、伊良湖の大アサリ 1 個、渥美半島のキャベツ 50g、中神のたまりしょうゆ、酒、砂糖、古代塩、
金額	1,050円(消費税込)
お店のコメント	お店の窓から雄大な太平洋を眺め、潮騒の音を聞きながらお食事ができます。女将のおしゃべりが楽しいお店です。
提供する際の付け合せ メニュー	季節のくだもの等(全て田原産) (いちご、メロン、イチジク、保美のみかん、保美のキウイ、生のトウモロコシ、六連のスイカ、伊良湖のトマト)
簡単なイラスト または写真	