

えひめを食べよう！『えひめ地産地消』レシピ

# 伊予牛ステーキ金平のせ



## 材料（4人分）所要時間30分

伊予牛「絹の味」	400 g
牛蒡	1/2 本
人参	50 g
蓮根	100 g
竹の子	100 g
アスパラガス	3 本
塩・胡椒	適量
出汁	適量
薄口	適量
みりん	適量
砂糖	適量
ごま油	適量
山椒あん	
出汁	180 cc
濃口醤油	30 cc
みりん	30 cc
有馬山椒（佃煮）	適量
吉野葛又は片栗粉	適量

## 作り方

牛蒡、人参、蓮根は適当な大きさに切り、水に漬けておく。

竹の子（茹でたもの）、アスパラガスも適当な大きさに切っておく。

、の材料の水気を切り、ごま油を熱し、金平を作る。

伊予牛に塩、胡椒をして、フライパンでお好みの加減に焼く。

器に、を盛り付け、山椒あんを掛ける。

## ワンポイント

有馬山椒が手に入らない場合は、唐辛子などの少し刺激のある香辛料で応用すると良い。

## 食材について

温暖でおだやかな気候風土のもと、こだわりの飼育法で、丹精込めて育てられた伊予牛「絹の味」。その中でも「愛」あるブランドにも認定された伊予牛「絹の味」黒ラベルは、「生産履歴」及び血統明確な黒毛和種であり、日本食肉格付協会の牛枝肉取引規格に示す5段階評価の肉質等級において、脂肪交雑や肉締り等が、4・5等級の上位に格付された優れた牛肉です。上質の味をお楽しみください。

●●● 料理提供：道後温泉 ふなや （愛媛県松山市道後湯之町1-33） ●●●

