

# 国産黒毛和牛 プルコギ



## 【美味しい召し上がり方】

必ず冷蔵庫で解凍してください

味付処理をしておりますので、**中心部までよく加熱して**  
お召し上がりください

## 【国産黒毛和牛 プルコギを使用した食べ方アレンジ】

### 韓国風キンパ

1人前

国産和牛 プルコギ	100g
ほうれん草	適量
人参	適量
玉子	1個
キムチ	適量
韓国のり	4枚
ごま油	少々
塩	少々
ごま	少々

1. ほうれん草と千切りした人参はサッと塩茹でしてキッチンペーパーで水分をふき取り、ごま油と和えておく
2. プルコギを炒める  
汁気が多い場合はキッチンペーパーで取る  
キムチも同様に汁気を取っておく
3. 玉子は厚焼きの物を焼いて棒状にしておく  
味はお好みで
4. 巻き簾に韓国のりをのせる  
※韓国のりは薄いので2枚重ねて使う
5. 中央部分に具材を乗せて一気に巻く
6. 巻いたら少しサランラップを巻いて海苔をしんなりとさせておく
7. 切って最後にごまをお好みでかけて出来上がり

### プルコギ丼

2人前

プルコギ	200g
ご飯	1合
温泉卵	2ヶ
キャベツ	1/4玉分
パプリカ(赤・黄)	1個ずつ
マヨネーズ	お好みで
一味唐辛子	お好みで
万能ねぎ	少々

1. プルコギビーフを炒める
2. ご飯に千切りキャベツ→プルコギ→温泉卵をのせる  
サイドにパプリカなどをのせる
3. マヨネーズ・一味唐辛子・万能ねぎを振りかけて出来上がり