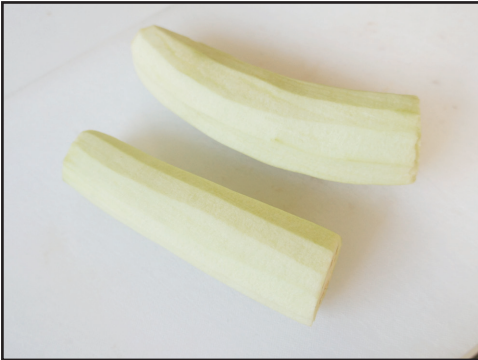


# なすの蒲焼重の作り方

なすの蒲焼重セットを使った美味しいなすの蒲焼重の作り方をご説明します。自由にアレンジを加えて、オリジナルのなすの蒲焼重を作ってみてください。

1



## なすの皮をむく

新鮮ななすを洗って、ピーラーで皮をむいてください。なすは、盛りつける容器のサイズによって長さを変えるとうまく収まります。

下準備として、付属のローストチキンもスライスしておきましょう。

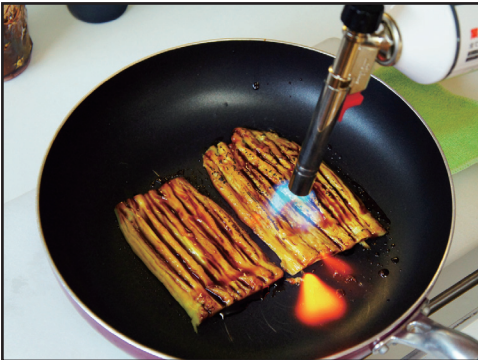
2



## なすを電子レンジで温め、開く

なすを電子レンジに入れ、柔らかくなるまで加熱しましょう。なすが温まったら、箸などをつかい、中央から開きます。うなぎの見た目に近づけるため、等間隔に線を入れておきましょう。

3



## タレをつけて、両面を焼く

付属のタレをなすにぬりつけ、フライパンの上に置き、まず表側（開かなかった方の面）を先にバーナーで焼きます。こんがり焼きめがいたら裏返して、同じように焼きます。

4



## ご飯を盛り、タレ、チキンを乗せる

お好みの器にご飯、タレ、チキン、きざみのり（お好みで）を乗せておきます。お好みで様々なトッピングを試してください。

5



## なすを乗せ、タレをかける

チキンの上になすを乗せ、たっぷりタレをかけてください。お好みで山椒をふれば、なすの蒲焼重の完成です。