

# 赤ワインde すき焼き




ハッピーキャニオン  
カベルネメルロー  
HAPPY CANYON  
CABERNET. MERLOT  
AMERICA   
750ml

カリフォルニア州サンタバーバラ・ハッピーキャニオン地区産ぶどうを手摘みし、丁寧に醸造しました。カベルネソーヴィニヨン種とメルロー種を主体としたフルーティーな味わいの赤ワインです。



## 材料 (4人分)

- |             |  |
|-------------|--|
| ・牛肉 400g    |  |
| ・マッシュルーム 8個 |  |
| ・エリンギ 2本    |  |
| ・えのき(茶) 1袋  |  |
| ・玉ねぎ 1個     |  |
| ・クレソン 2束    |  |
| ・サラダ油 大さじ1  |  |
|             |  |
|             | <割りした>   |
|             | ・赤ワイン 400cc  |
|             | ・三温糖 110g  |
|             | ・醤油 100cc  |
|             | ・塩 少々  |

### 【作り方】

- (1)玉ねぎは薄くスライスする。マッシュルームは半分に切る、エリンギは縦4等分に切る。
- (2)鍋に割りしたの材料を入れて軽く沸騰させる。
- (3)すき焼き鍋に油を熱して、玉ねぎをしんなりするまで炒める。
- (4)(2)を注ぎ、きのご類、牛肉、クレソンを加えて火を通す。
- (5)食べすすめて割りしたが少なくなってきたら、赤ワインを少しずつ加える。