

開催期間	2025年8月27日（水）～31日（日）
レシピ開発	N P O 法人発酵文化推進機構
運営協力	(株)フードアンドパートナーズ

メニュー名
醤油と白みりんの 照り焼きミートボール

材料（2～3人前：ミートボール10個）					
1	(A) 醤油（千葉県産）	28g	5	ミートボール	10個
2	(A) 白みりん（千葉県産）	28g	6	油（サラダ油や米油など）	2g
3	(A) 清酒（千葉県産）	28g			
4	(A) 砂糖	8g			

完成イメージ


作り方
<p>① フライパンに油を入れ、弱めの中火で熱し、熱くなったらミートボールを入れて、軽く焼き目がつく程度に焼く。</p> <p>② ①に（A）の調味料（醤油・白みりん・清酒・砂糖）を加え溶かし混ぜ、そのままタレを煮詰める。 タレにとろみがついてきたら、火を弱める。 フライパンを振りながら、ミートボールにタレを絡ませ、全体にタレが絡んだら出来上がり。</p>