

近江赤ハヤシとは？

三大和牛の一つとされる近江牛は、国内最古のブランド牛であり、約400年という圧倒的に長い歴史を持っています。

近江赤ハヤシの「赤」は、近江国彦根藩の主家である井伊家が、鎧や旗指物など武器類を赤色で統一したことで「井伊の赤備え」と称されたことに由来しています。

近江赤ハヤシは、そんな歴史ある近江牛と、日本一の琵琶湖をはじめ、滋賀の豊かな自然に育まれた近江米を組み合わせたメニューです。

企画制作・お問い合わせ先:カゴメ株式会社大阪支店 tel.06-6392-2111
協力:滋賀県 / 「近江牛」生産・流通推進協議会 / 滋賀県食肉事業協同組合

約400年の歴史を持つ

国内最古のブランド牛 近江牛

近江赤ハヤシ

近江牛と
近江米でつくる
近江ならではの
メニューです

自然がおいしい、心がうれしい。



やっぱり地のもんがええなあ





近江赤ハカシ



※野菜使用量は1人分の値です。

材料【3人分】

カゴメ基本のトマトソース(295g)・・・1缶
 カゴメトマトケチャップ・・・大さじ1
 カゴメ醸熟ソースウスター・・・大さじ1
 牛ばら肉(近江牛)・・・300g
 塩・・・適量
 こしょう・・・適量
 薄力粉・・・大さじ1

バター・・・大さじ3
 赤ワイン・・・大さじ2
 玉ねぎ・・・大1個(250g)
 マッシュルーム・・・2個
 米飯(近江米)・・・600g
 カブの漬物(近江野菜)・・・適量

作り方

- 1 牛肉は食べやすい大きさに切り、塩・こしょうをし、薄力粉を全体にまぶす。
- 2 玉ねぎは縦半分に切り、繊維と直角に1cm幅に切る。マッシュルームは2mm幅に切る。
- 3 鍋にバター大さじ2を溶かし、玉ねぎ、牛肉、マッシュルームの順に炒め、ワインをふる。
- 4 「カゴメ基本のトマトソース」、水1カップを加えて約10分煮込み、「カゴメ醸熟ソースウスター」、「カゴメトマトケチャップ」、残りのバター、塩・こしょうで味をととのえる。
- 5 皿にご飯を盛り④をかける。
- 6 カブの漬物を盛り付ける。

Point

滋賀特産のカブの漬物を添えることで後味さっぱり! オススメです!