

吉野家の牛丼の作り方 このレシピなら家庭でもほぼ同じ味！

調理時間 15分以上～30分未満 - レシピ作成者 順のダンナ



こちらには大きい写真入りで説明しています。
<http://blogs.yahoo.co.jp/smilestreet/17649906.html>

舌コピーが得意な私ダンナが、吉野家の牛丼を再現しました。

ポイントは韓国コンソメ、ダシダー（ダシダ）と白ワイン、

ウソじゃありません、かなり近い味になりますし、一番安いバラ肉でつくり
ますので量を作って冷凍すればかなり家計の足しに。

是非お試しを。

9/30 20:00 分量が一部表記されていない所を加えました。



このレシピのモバイル版にアクセス！ 材料のメモや写真の
確認にご利用ください

材 料

(並盛りで4人前程度)

牛バラごく薄切り...500g

タマネギ...250-300g 好みで

水...300cc

白ワイン...50cc

砂糖...小さじ3

醤油...30ml

牛ダシダー (牛ダシダ) ...小さじ3
(15ml)

コンブ...5cm程度

作り方

1. タマネギは吉野家にならって輪切りにしてから適当な大きさに切る(*)
2. 鍋を熱し白ワインを煮切る(*)
3. そこへ水を加える(*)
4. 砂糖と昆布を加えて、(*)
5. タマネギを入れ、(*)
6. フタをし中火で10分炊く（沸騰するまでの時間を入れて）(*)
7. 煮汁とタマネギを網とボールを使って分ける 昆布はここで捨てる (*)
8. おたまを押しつけタマネギからしっかり煮汁を抜く(*)
9. 再度煮汁を中火にかけたら 醤油、(*)
10. ダシダーを溶かしたら
(旨味が足らないと感じられた方はここで後で小さじ半分～1足してください。)

このダシダーが家では出せない あの旨味になります。(*)

11. 牛バラを入れ、(*)
12. バラから赤見が消えたら、そのまま中火で10分炊き(*)
13. 先ほどのタマネギでフタをして、完全に冷ますと同時にバラに味を染み
込ませる、冷めたら混ぜ合わせる(*)
14. 味が染み込んだ所で再度加熱し、網で具を取り、ご飯に盛って、好みの
量の煮汁をかければ出来上がり(*)
15. ちなみにこれがオリジナルの牛丼パック(*)

16. それをご飯に盛ったのがコレ

どうです？ ダンナオリジナルと似てるでしょ？ 似てるのは見た目だけでなく味ですよ。

<http://blogs.yahoo.co.jp/smilestreet/>
こちらでおつまみレシピブログをやってます。(*)

アドバイス

クックパッドでつくればお待ちしています。
<http://cookpad.com/recipe/655561>

吉野家の牛肉はアメリカ産の牛バラの超薄切りです。ハラ肉の超薄切りつまりしゃぶしゃぶ用はスーパーでは売っていない所が多いので、肉屋さんに「アメ牛のバラをじゃぶ用で」とたのむか、ブロックを買って冷凍後、スライサーで切ってください。
じゃぶしゃぶ用より厚い肉、もしくは他の部位では吉野家の感じは出せません。

タマネギを分けるのは上がりの色合いを白く保つためと牛の蒸らしのためです。

ダシダーは韓国のビーフコンソメ、コンソメで代用は無理。ぜひ手に入れてください 発音は韓国でもダシダーです

このダシダーと白ワインは他のモノで代用すると吉野家の味になりません。

牛を煮始めるとアクが出ますが、本物に近づけたいならアクをとらないでください。本家の汁にもアクを沢山確認しました。取り去っていないと思われる。

作ってみて美味しかった、似ていた！と言う方は是非ご感想をこちらまでお聞かせください。

<http://blogs.yahoo.co.jp/smilestreet/>
<http://blogs.yahoo.co.jp/smilestreet/folder/753658.html>

※ (*)印のついている工程は、レシピ詳細ページにて写真を見ることができます。

[レシピ詳細へ](#)