

5 料理を作る

場面：YouTubeの音声

状況：料理系YouTuberがお弁当のおかずの作り方を紹介する

登場人物：

A（女性、YouTuber（ミミ））

（音楽）

A: みなさんこんにちは。毎日お弁当作りお疲れ様です。

このチャンネルでは、朝でもできる簡単おかずや時短テクを紹介しています。気に入ってくれたら、チャンネル登録、お願いしまーす。

では、今日も「ミミの弁当日記」始まりまーす。

（転換音）

さて、今日つくるおかずは（ジャジャン）「朝でもできる！時短！豚肉のしょうがやき」です。

（拍手音）

これ、市販のたれを使わない本格派なのに、簡単、時短なんです！使うのはこの豚肉です！これ、昨日の夜にタレにつけておいたんですよ～。

タレの材料はですね、玉ねぎ、しょうが、そして醤油、酒、みりん。醤油と酒とみりんは2：1：1の割合ですね。玉ねぎとしょうがは、すりおろすんですけど、私は面倒でミキサーで一気にやっちゃってます。

で、そのタレを豚肉にしっかり絡めたら、冷蔵庫に入れて、おやすみなさい…。

で、朝はもう冷蔵庫から出して焼くだけなので楽です！

ただ、ここでポイント。（ピコン！）タレは軽く落としてから焼いてください。タレが多いと焦げやすいんです。

焼き方は、フライパンで、片面1分半くらい焼いたら、裏返して、さらに1分くらい。焼き色がついたら完成です！ここまで、5分でできちゃいました～！

（転換音）

いかがでしたか？もしよかったら、コメントで「こんなおかずも作ってほしい！」ってリクエストくれたら嬉しいです。

それでは、また次の動画でお会いしましょう～！ばいば～い！

（音楽）