

チャーシュー



料理特徴

正田の丸大豆しょうゆ 特撰のコクとうま味がよく絡み、肉のうま味を引き立てます。

材料 1 本分

材料名	使用量	材料名	使用量
豚バラ肉(塊)	1本		
生姜	1片		
にんにく	1片		
長ネギ(青い部分)	1本分		
<調味液>			
正田の丸大豆しょうゆ 特撰	200ml		
清酒	200ml		
砂糖	130g		
水	400ml		

作り方

- ①豚バラ肉は丸めてタコ糸で縛る。フライパンで焦げ目がつくまで表面を焼く。
- ②鍋に①・薬味(生姜・にんにく・長ねぎ)を入れ肉がかぶるくらいの水を加えて、1時間程煮る。
- ③②の肉を取り出し、別の鍋で<調味液>を加えて肉を転がしながら1時間程煮る。
- ④③の表面をフライパンでこんがり焼色をつける。焦げ目が付いたら煮汁にもどし、煮汁を絡めながらまた焼く。これを2〜3回繰り返し、煮汁に戻し冷めたら出来上がり。