

# やみつき生姜焼き弁当



## 材料 1 人分

材料名	使用量	材料名	使用量
豚ロース肉(生姜焼き用)	100g		
たまねぎ	30g		
やみつき焦がしたれ	15g		
サラダ油	5g		
ご飯	180g		
ごましお	適量		
<付け合わせ>			
キャベツ(干切り)	10g		
きゅうりの浅漬	適量		
かぼちの煮物	適量		

## やみつき焦がしたれ

自社製の焦がし醤油、4種類のこだわりの原料を使用した、調理感とコクが簡単に付与できる調味液です。味付けにそのまま使用したり、他の調味料と組み合わせ、和洋中どの料理にもご使用頂けます。

## 作り方

- ①豚肉は食べやすい大きさに切り、たまねぎはスライスする。
- ②フライパンにサラダ油を熱し、①を入れる。肉に火が通ったらやみつき焦がしたれを入れ焼き絡める。
- ③容器に②・ご飯・<付け合わせ>を盛り付け、ごましおをふりかけたら出来上がり。