回鍋肉

八丁味噌のくせのある風味をマスキングし、まろやかで深みのある味になります。

写真　　２人分

材料　４　人分

材料名	使用量
豚ばら肉（焼肉用）	160g
キャベツ	100g
ピーマン	50g
赤ピーマン	30g
人参	30g
＜回鍋肉のタレ＞	60g
エステースト	19（％）
八丁味噌	19（％）
砂糖	23（％）
みりんタイプてりじまん	6（％）
豆板醤	4（％）
ごま油	3（％）

材料名	使用量
ガーリック	1（％）
ジンジャー	1（％）
ｸﾞﾙﾀﾐﾝ酸ﾅﾄﾘｳﾑ	1（％）
水	23（％）
ごま油（炒め用）	16g

作り方

①キャベツはざく切り、ピーマン・赤ピーマンは乱切り、人参は短冊切りにする。
②回鍋肉のタレを作る。
③フライパンに炒め用ごま油を熱し、豚ばら肉を炒めて火が通ったら①を加えて炒める。
④野菜がしんなりしたら、②のタレを加えて全体に絡める。

ご提案品　　エステースト

しょうゆもろみをペースト状にした調味料です。もろみ風味の味付調味液のベースとしてご使用いただけるほか、調味液に少量配合することで、肉や魚の臭み消しとしての効果を発揮し、コクを付与します。

正田醤油株式会社