

# 豚丼

『焦がし醤油』を使用した香ばしさと深みのある甘辛ダレで豚肉を味付けし、ご飯の進む丼に仕上げました。



写真 1人分

## ご提案品

## 焦がし醤油

こいくちしょうゆに糖を加え、煮詰めて焦がしました。通常のしょうゆにはない焦げ感や香ばしさがあります。調理することで香ばしさやまろやかさが出るため、コクや調理感を付与することができます。

## 材料 1人分

材料名	使用量	材料名	使用量
ご飯	1杯分		
豚ロース肉(生姜焼き用)	2枚		
小麦粉	小さじ1		
ししとう	2個		
サラダ油	小さじ1		
<甘辛タレ>			
濃口醤油	15g		
焦がし醤油	15g		
みりん	15g		
砂糖	6g		

## 作り方

- ①豚ロース肉を半分に切って小麦粉をまぶし、サラダ油を熱したフライパンでししとうと一緒に焼く。
- ②①に焼き色が付いて火が通ったら一旦皿に取る。
- ③②のフライパンで<甘辛タレ>を煮立たせ、皿に取った豚肉を加えてタレを絡める。
- ④丼にご飯・③・ししとうを盛り付け、出来上がり。