豚肉の甘辛丼

材料　　2 人分

材料名	使用量
豚ロース肉（生姜焼き用）	4枚
＜甘辛タレ＞	
正田煮切かえしK	30g
酒	30g
砂糖	12g
ご飯	丼2杯分
ししとう	4個

材料名	使用量

作り方

①豚ロース肉を半分に切って＜甘辛タレ＞に漬け込む。
（冷凍保存し使用前に解凍）
②フライパンを熱して漬け込み液ごと①を入れて加熱し、軽くとろみがつくまで煮詰める。
③丼にご飯と②を盛り付け、焼いたししとうを添えて出来上がり。

料理特徴

『正田煮切かえしK』を使用した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。

正田醤油株式会社