

豚肉の生姜焼き

漬込みダレに『正田もろみ』を加えることで、味噌の様なコクと旨味のある生姜焼きに仕上がります。



写真 1人分

材料 2人分

材料名	使用量	材料名	使用量
豚ロース肉(生姜焼き用)	4枚		
漬込みダレ	50g		
サラダ油	8g		
<漬込みダレ配合>			
濃口醤油	20		
正田もろみ	10		
みりん	30		
酒	30		
生姜(すりおろし)	10		

作り方

- ①豚ロース肉を漬込みダレに10分程度漬け込む。
- ②フライパンにサラダ油を熱し、①を焼く。

ご提案品

正田もろみ

しょうゆもろみを生のままペースト状にしたもろみ調味料です。料理のベースとして色々なものにお使いいただけます。