

# 豚丼 ～香味醤油だれ～



## 香味醤油だれ20gX50X10

3種の醤油(超特選こいくちしょうゆ、再仕込みしょうゆ、なま醤油)を配合し、にんにくやしょうが、玉ねぎ、いりごま等具材がたっぷり入ったたれです。アップルペースト、レモン果汁、オレンジ果汁、アップルビネガーを配合し、果実の爽やかな甘味と酸味を付与しました。

## 材料 1 人分

材料名	使用量	材料名	使用量
豚バラ肉	100g		
サラダ油	適量		
ご飯	180g		
グリーンピース	適量		
白髪ねぎ	適量		
香味醤油だれ	1袋		

## 作り方

- ①フライパンにサラダ油を熱し、豚肉を炒める。
- ②丼容器にご飯・①を盛り付け、グリーンピースと白髪ねぎをトッピングして出来上がり。別添の「香味醤油だれ」を回しかけてお召し上がりください