豚の生姜焼き

材料　　4 人分

材料名	使用量
豚ロース肉（生姜焼き用）	200g
玉ねぎ	1/2個
サラダ油	小さじ2
＜調味液＞	
正田なましょうゆ柔	大さじ1.5
みりん	大さじ2
酒	大さじ2
生姜（すりおろし）	小さじ1
キャベツの千切り	適量

材料名	使用量

作り方

①ボウルに豚肉と＜調味液＞を入れて全体が漬かるようにラップをし、冷蔵庫で約2時間程漬込む。
②フライパンにサラダ油を熱し、スライスした玉ねぎを焼く。
③火が通ったら豚肉を入れて両面を焼き、残った調味液を加えて炒め絡める。
④器にキャベツ・③を盛り付け出来上がり。

料理特徴

正田なましょうゆ柔で漬込むことで、お肉が柔らかくなるだけでなく旨味を補強することができます。

正田醤油株式会社