

北海道育ち ひこま豚

道南アグリ農場産
オリジナルSPF豚
「ひこま豚」の特徴

- SPF豚の腸内には腐敗菌や悪玉菌が少ないため、肉の臭みがない。
- きめ細かい肉質で、やわらかい。
- 保水力が高いため、ドリップが少なく旨味が豊富。
- 加熱後もジューシーな肉質を保持できる。

生姜焼きの 美味しいお召し上がり方



- ①つけ合わせの野菜がある場合は下ごしらえをしておきます。
- ②ロース肉をならべて片面に軽く塩こしょうを振ります。
- ③ロース肉の両面に小麦粉をまぶします。
- ④フライパンに油をひき、お肉をならべて中火で返しながら焼きます。
- ⑤お肉に8割程度火が通ったら、お肉全体にタレ適量をからめながら焼き、お肉に完全に火が通ったら焼き上がりです。
- ⑥お皿にお肉を盛り付け、キャベツの千切りやつけ合わせを添えれば完成です。

〈材料〉1人前

- ロース肉
- 塩こしょう……………少々
- サラダ油……………適量
- 小麦粉……………適量
- キャベツの千切り……………適量
- 生姜焼きのタレ……………適量

◎つけ合わせ野菜には、プチトマト、炒めたキノコ類や玉ねぎもおすすめです。
トッピングには、いりごまや小ねぎもよく合います。

👉 美味しいポイント

お肉に火が入ったら
手早く仕上げましょう。
タレは煮詰めすぎないで
お肉が固くなる前に火を止め
ジューシーでやわらかな
肉質をお楽しみください。



【商品提供者】 株式会社ひこま豚

〒049-2142 北海道茅部郡森町赤井川139 tel.01374-7-1456