

北海道育ち ひこま豚

道南アグロ農場産
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。

ひこま豚丼の 美味しいお召し上がり方



〈材料〉

- ロース肉
- 塩こしょう……………少々
- サラダ油……………適量
- 玉ねぎスライス……………適量
(一人前につき1/4個程度が目安)
- 豚丼のタレ……………適量

◎トッピングには、温泉たまご・小ねぎ・海苔・かいわれ大根・いりごま・グリーンピースなどもおすすめです。

- ①ロース肉は室温しておきます。
- ②フライパンにサラダ油をひき、玉ねぎスライスを半透明になるまで炒め、別皿に取ります。
- ③空いたフライパンにサラダ油をひき、ロース肉を広げて敷きつめ、軽く塩こしょうをして裏返しながらか中火で焼きます。
- ④お肉に8割程度火が通ったら、別皿にとっておいた玉ねぎスライスをフライパンに戻し入れます。
- ⑤豚丼のタレを適量まわしかけ、からめながら一気に強火で10～20秒程度炒めて仕上げます。
- ⑥あたたかいご飯に盛り付け完成です。右上のトッピングを参考に、お好みでお召し上がりください。

👉 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。
最後に一気に強火でからめて
少し焦がしたタレの風味と
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