

“うける”メニュー

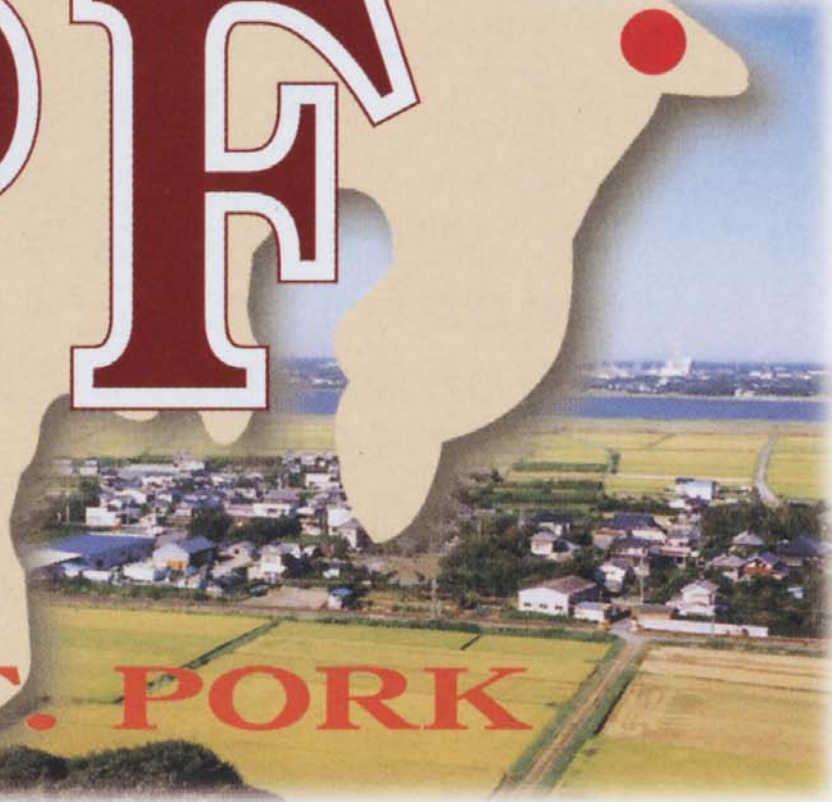
安全で美味しい豚肉

千葉県
香取郡
東庄町

はやし エスピーエフ

林 S.P.F.

HAYASHI S.P.F. PORK



安全で美味しい豚肉

林 SPF

安全

日本SPF豚協会の認定農場として、その基準にそった近代的な設備と独自に開発した衛生管理システムの徹底した快適な環境で、加熱処理をした専用飼料を与えているので心身ともに健康で病気とは無縁な豚に育てています。

美味しい

- 良質な赤身と脂肪がバランス良く交雑している。
- 気になる、豚肉特有の臭みがない。
- キメ細かく仕上がった肉質は保水性が高く、うまみを逃がさず調理でき、冷めてもおいしく食べられます。
- 脂肪が白くあっさりしているので、お肉が苦手な方にもお召し上がりいただけます。

色どりがたのしい

しょうが焼き



◆材料（4人分）

豚薄切り肉400g しょうが汁1かけ分 ピーマン1個 パプリカ赤・黄各1個 なす1個
しょうゆ大さじ2 酒大さじ2 油大さじ1

◆作り方

- ①しょうが汁としょうゆ、酒をよくまぜて、豚肉にからめておく。
 - ②なすはへたをとり、ピーマン・パプリカは芯をとり1cm幅くらいにきっておく。
 - ③フライパンに油を熱し、なすと豚肉をいため色がかわってきたらピーマン、パプリカを加えてさらにいため、塩、しょうゆで味をととのえる。
- ★お好みにより、コショウ、七味とうがらし、からし等を加えてもおいしく召し上がれます。



とろけるおいしさ

●◆◆● やわらか角煮 ●◆◆●

◆材料（4人分）

豚バラ肉ブロック400g しょうが・ニンニク各1かけ 酒1/2カップ 砂糖大さじ4 しょうゆ、酒各大さじ3 塩少々 油大さじ1 ほうれん草1/2把

◆作り方

- ①鍋にたっぷりの湯を沸かし、肉を入れてゆでこぼす。
- ②水2カップと薄切りにしたしょうがとニンニク、酒を入れて火にかける。
- ③②が煮立ったら①の肉を入れ、弱火で1～2時間、途中水をたしながら十分にゆでる。ゆであがったら1cmほどの厚みに切る。
- ④砂糖、しょうゆ、酒を鍋に加え③の肉を入れて1時間ほど煮る。
- ⑤ほうれん草はよく洗い4cmくらいに切り、フライパンに油をいれて軽く炒め、塩で味を整える。
- ⑥皿の中央に肉を盛り、そのまわりを⑤のほうれん草で飾りつけます。

