



たっぷりしょうががお肉に絡む！

生姜焼き



調理時間（10分）

【提案ポイント】

定番メニューの豚肉の生姜焼きが「キッマン生姜焼のたれ」1本で簡単に調理できます。「キッマン生姜焼のたれ」は、本醸造しょうゆをベースに玉ねぎやにんにくを加え、おろし生姜をたっぷり効かせたすっきりとした味わいです。漬け込まずにからめ焼きをするだけで、しっかりと生姜風味に仕上がります。

【当社使用商品】

キッマン生姜焼のたれ（業務用）

【材料（1皿分）】

豚ロース肉（3mm厚さ）	…	200g
キッマン生姜焼のたれ（業務用）	…	50g
サラダ油	…	適量

つけ合わせ		
キャベツ	…	適量
青じそ	…	1枚
ミニトマト	…	1個

【つくり方】

- (1) 豚ロース肉は食べやすい大きさに切る。キャベツはせん切りにする。ミニトマトは半分に切る。
 - (2) フライパンに油を熱し、豚肉を焼く。
 - (3) 生姜焼のたれを加えて弱火にし、絡め焼きにする。たれ使用量の目安は、肉重量に対して25%重量です。
 - (4) 皿に(3)を盛り、つけ合わせを添える。
- ※ 栄養計算値にサラダ油は含まれません。

【栄養計算値（1皿分当たり）】

エネルギー	食塩分
573 kcal	3.3 g

レシピNo. 00015316