



Recipe
春キャベツたっぷり 豚ヒレ肉の生姜焼き丼

- ①豚ヒレ肉は一口大に切り、酒・醤油・生姜の絞り汁を混ぜ合わせたボウルに10分以上つけこむ。
- ②フライパンにサラダ油を熱し、片栗粉をまぶした①の肉を一枚ずつひろげてしっかりと焼く。
- ③砂糖・酒・みりん・醤油・生姜のすりおろしを混ぜたタレを②にかけて煮からめる。
- ④丼にご飯を盛り、春キャベツの小切りをした上に③の肉をのせ、彩りに塩ゆでした菜の花を最後に飾る。

豚ヒレ肉は赤身部分が多いので結構なボリュームの量を食べても豚コース・バラ肉に比べ低カロリー！旬の柔らかキャベツもたっぷり、栄養バランスが摂れる丼です。

私共は元気な豚を育てている生産者です!!

豚が健康に育つという事は美味しく、安心・安全な豚肉の基本です。



0120-371-295

〒018-5141 秋田県鹿角市八幡平字谷内谷地7
TEL.0186-34-2204 FAX.0186-34-2178

みんなハッピー物語。

八幡平ポーク直売所 DEAR PORK広面店

1月29日、八幡平ポークの新たな直売所が、秋田市広面にオープンしました。精肉はもちろん、自家製ベーコンや煮込みホルモンなどお惣菜メニューが種類豊富。とんかつ・コロツケなどの揚げ物は注文を受けてから目の前で揚げられます。カリカリサクサクの揚げ物は思わずその場でパクリと食べたくなっちゃいますよ!

MENU

- ロースとんかつ.....¥350
- めんちカツ.....¥280
- BOXしょうが焼き弁当...¥500
- とん八ギョーザ.....¥350
- 自家製ベーコン(100g)・・・¥280
などなど



まずは食べてみて!!



八幡平ポーク直売所 DEAR PORK広面店

秋田市広面字釣瓶町2-5 TEL.018-836-1189 ●AM10:00～PM9:00 ●日曜定休

八幡平ポーク | 検索