



Recipe 豚肉と野菜のレモンサラダ

【材料4人分】豚ロースしゃぶしゃぶ用150g・うど100g・ゆで筍100g・アスパラ4本・レモン絞り汁大さじ5・調味料A(ゴマ油大さじ1・醤油・砂糖適量)

- ①しゃぶしゃぶ用豚肉を醤油に10分程つけ、レモン汁大さじ2を加えた熱湯でサッとゆでる。
 - ②うどは5cm程の長さに切り、レモン汁大さじ1を入れた水にさらしアクをぬく。ゆで筍も同様の長さに切りレモン汁少々を入れた熱湯でうどと一緒にサッとゆでる。アスパラもゆでて同じサイズに切る。
 - ③レモン汁大さじ2とAの調味料を合わせてドレッシングを作る。
- ①と②を皿に盛り付け③のドレッシングをかけて出来上がり。

筍は地物があれば最高ですが、バックの水煮でもサッとゆで直すと充分おいしくいただけます。

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のは美味しく、安心・安全な豚肉の基本です。

体調を崩しがちな梅雨時、豚肉との相性もよいレモンをたっぷり加えて、ビタミン豊富なさっぱりサラダはいかがでしょうか。

みんなハッピー物語。

八幡平ポーク直売所 DEAR PORK御野場店

オープンして6年目のDEAR PORK 御野場店はご近所の方や昼休みのビジネスマン、休日のレジャー前にお弁当を買いたいお客様でいつも大賑わいです。一番人気はやはりトンカツやハムカツ・しょうが焼きなどメニュー豊富なお惣菜。美味しさの秘訣はいつでも出来たてを販売しているのももちろん、店内で肉の塊をおろしているの、肉がとにかく新鮮!粗挽きの豚肉がたっぷりなメンチカツはひと味違います。精肉コーナーでも好みの部位を好みの厚さで必要な量だけ切り分けてくれるので、バーベキューシーズンにはもってこいですね。



MENU

- とんかつ弁当 ¥ 650
- スペシャル生姜焼き弁当 ¥ 650
- めんちカツ ¥ 250
- ハムカツ ¥ 150
- モッツアレラミートピザ ¥ 1,200
などなど



八幡平ポーク直売所 DEAR PORK御野場店

TEL.018-829-2989

秋田市御野場2-1-9 ●AM10:00～PM8:00 ●火曜定休

八幡平ポーク | 検索



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