



『猪肉のぬか漬け焼肉・しぐれ煮丼』

出店者 有限会社たばこ屋商店

材料 5人前

＜ぬか漬け焼肉＞		
猪肉(ロース)	200g	
ぬか床		
油	適量	
＜しぐれ煮＞		
猪肉(モモ)	1kg	} タレ
さしみしょうゆ	200cc	
砂糖	130g	
みりん	200cc	
赤ワイン	50cc	
ローリエ	5枚	
さんしょ	少々	
＜ご飯＞		
ムカゴ	適量	



調理手順

＜ぬか漬け焼肉＞

- ① 適当な大きさに切った猪肉を4日間ぬか床に漬け込む。
- ② 漬け込んだ肉を薄く切って、油をひいたフライパンで焼く。

＜しぐれ煮＞

- ① 猪肉をみじん切りし、しゃぶしゃぶより若干長めにゆでる。
- ② 調味料を混ぜ、タレをつくる。
- ③ タレに①を一晩漬け込む。
- ④ タレから肉を取り出し、タレが半分程度になるまで煮詰める。
- ⑤ 煮詰めたタレに肉を戻し、一晩漬け込み、味をしみ込ませる。

＜ご飯＞

- ① ムカゴを入れ、通常と同じように炊飯する。



ワンポイント・アドバイス

煮詰めたタレに、漬け込むと味が良くしみ込みます。

ここで買える、食べられる

市販はしていません。

稲武地区のまつり・イベント時に販売する場合があります。

有限会社たばこ屋商店 〒441-2522 愛知県豊田市武節町屋敷179-1
TEL 0565-82-2160

