ごはん家の

「増量500g」甘辛たれ

自家製 HOME MADE



（お店の味をご家庭でも）

本場鹿児島黒豚の地で長年愛されているたれです。
水あめ、三温糖などを使用し、甘辛たれに仕上げました。**たれ**だけで勝負できる、自信あります。
様々な料理に使える万能性も魅力です！



（お店レシピ）
豚丼 2人前

- 豚バラスライス（5mm）260g
- 小麦粉 20g（または天ぷら粉）
- 甘辛たれ 80g（または60cc）
- ラード 適量（またはサラダ油）

① 材料を準備します

ポイント

Ⓐ 豚バラは厚めのものを使用してください。
※薄いとお肉がかたくなったり味がこゆくなります。

Ⓑ 豚バラと小麦粉は合わせておきます。
※お茶わんにごはんを入れておきます。（250g×2杯）



② フライパンを強火で
少し熱してから、ラード
(またはサラダ油)を入れ
豚バラを入れます。



③ 片面が焼けたらうらがえし
少し焼いて豚バラを
取り出し、火をとめます。



④ 残っている油を
キッチンペーパー
でふきとります。



⑤ 火を中火にして
甘辛たれを入れます。



⑥ フライパンを回しながら
とろみを出します。

※煮つめすぎるとこげたり、たれ
が固まったりするので
注意してください。

（豚肉と同じレシピで）



- 焼魚の照り焼き
- 焼とり

「⑦のときにさんしょうをかけてもおいしいです」



（ポイント）

⑦ 

豚肉を入れて（さっとからめて）

⑧ ごはんにのせます。



（できあがり）

（チーズちきん）

⑦のときにスライスチーズを入れてふたをして火をとめる……

チーズがとけたらできあがりです。

- お好みで溶き玉を入れるとまろやかになり、よりいっそうおいしくいただけます。
- また若者に大人気のからしマヨネーズもおすすめです。



おすすめ

野菜嫌いなお子さんでも食べられる 野菜炒め

お好みの野菜を炒めて水分をとばし、塩コショウをして**甘辛たれ**を入れて、強火で炒めてできあがり。

うなぎ

市販のうなぎの蒲焼を均等の大きさに切って耐熱皿にのせます。ラップをしてレンジで少し温めます。レンジから取り出して**豚汁**レシピ⑤⑥の順に作り、うなぎを入れ**さっとからめて**完成です。お皿に盛り、お好みでさんしょうなど



かけるだけの簡単メニュー

- 天ぷら
- 冷奴
- 焼もち