

1/6(土)~8(月)

# BON APPÉTIT!

ポナベティ

召し上がれ!

## ホロホロ角煮

材料(2人分)

- 豚バラ(かたまり肉)…400g
- サラダ油…少々
- 片栗粉…適量
- 長ねぎ(青いところ)…1/2本
- 水…400cc
- 酒…大さじ3
- 砂糖…大さじ3
- 醤油…大さじ4
- おろし生姜…小さじ1
- ゆで卵…2個



作り方

- ①豚バラ(かたまり肉)を5cm角に切る。
- ②フライパンにサラダ油を引いて中火にかけ、豚バラ肉に片栗粉(小栗粉でも可)をつけて、全面に焼き色がつくまで焼く。
- ③鍋に豚バラ(かたまり肉)、長ねぎ、水を入れる。強火にかけ、ふつふつとしてきたら弱火で1時間下茹でする。
- ④別の鍋に水、酒、砂糖、豚バラ(かたまり肉)を入れて強火にかけ、ふつふつとしてきたら弱火にし、醤油、おろし生姜を加える。
- ⑤酒と生姜をして40分煮る。
- ⑥ゆで卵を加えてさらに20分煮たら火を止める。

豚バラ肉は「脂身ギトギトでしょこいから嫌」と敬遠されていませんか？でも、角煮には豚バラ肉が不可欠！イチコもちぶたのバラ肉は、名前通りのもちもち感と旨みのある脂身が特徴。このイチコもちぶたで作った角煮は煮込んでも煮くずれしにくく、「こってり」としているのに、あと味はさっぱり。香り良く、とろけるような美味しさです。赤身と脂身の良い所を一度に楽しめる。おすすめメニューです。

〈国内産〉  
イチコオリジナル  
イチコもちぶた使用  
豚角煮  
(180g・1パック)



380円(税抜)



健

〈国内産〉

イチコもちぶた

豚角煮用(バラ)  
(100g当り)

179円(税抜)