



豚肉入りきんぴらごぼう



豚肉入りきんぴらごぼう

[材料(2人分)]

豚肉 薄切り(一口大に切る)	200g
ごぼう	1本
人参	1/3本
A 酒	大さじ2
みりん	大さじ2
砂糖	大さじ1と1/2
小豆島特選 丸大豆しょうゆ	大さじ1と1/2
胡麻油	大さじ1
鹿児島県産 いりごま(白)	小さじ1

[作り方] 調理時間:約15分

1. ごぼうは皮をむき、斜め薄切りにしてから千切りにし、水にさらしてざるにあげておく。人参は皮をむき千切りにする。
2. フライパンに胡麻油を熱したら豚肉を炒め、色が変わってきたら1を加えさらに炒める。
3. 野菜がしんなりしてきたらAを加え、水分がなくなってくるまで炒め煮にする。仕上げにいりごまをふる。

使った商品はこちら

クイーンズ伊勢丹オリジナル
小豆島特選 丸大豆しょうゆ



ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
鹿児島県産 いりごま(白)



QUEEN'S ISETAN



クイーンズ伊勢丹オリジナル
小豆島特選 丸大豆しょうゆ

小豆島で丸大豆や小麦をじっくり時間をかけ、発酵・熟成させたもろみから搾った、風味の良いしょうゆです。

THE FOOD



ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
鹿児島県産 いりごま(白)

希少性の高い鹿児島県喜界島産の国産ごま。風味は格別です。