



## 麺のつけダレ

地元今治の味を追求したご当地麺つゆです。

家庭の作り方を忠実に再現し、だしがしっかり効いてほんのり甘くクセになるおいしさ。

味付けの失敗がないからいろんな料理にも大活躍します。

### 豚肉のしょうが焼き

約 361kcal (1人分)

#### 【材料】(4人分)

|                   |            |
|-------------------|------------|
| 豚肉 (薄切りまたはしょうが焼用) | 400g       |
| サラダ油              | 大さじ1       |
| 麺のつけダレ            | 大さじ5       |
| しょうが              | 2かけ (約20g) |
| キャベツ (せん切り)       | 200g       |
| トマト (くし切り)        | 1個         |



#### 【作り方】

- ① しょうがはすりおろし、**麺のつけダレ**と混ぜ合わせて豚肉を漬け込んで10分置く。
- ② フライパンにサラダ油をひき、汁気をきった豚に浮くを中火で焼く。
- ③ 焦げ目がついたら、残りのつけ汁をまわしかけ、豚肉にからまったら火を止める。
- ④ キャベツとトマトを盛った皿に豚肉を盛りつける。

#### 【ポイント】

つけ汁がついているために、行麺が焦げやすいので、火加減に注意して焼いてください。  
麺のつけだれを使うことで、甘すぎず、辛すぎず、白ご飯にピッタリのしょうが焼きができてあがります。