

豚ロース肉のもりもり豚丼



★作り方★

- ① 豚肉を半分の長さに切って片栗粉をまぶしておく
- ② 調味料Aを合わせておく
- ③ フライパンに油を入れ豚肉を焼く
- ④ ③に火が通ったら②を入れてからめ焼く
- ⑤ どんぶりにご飯を乗せその上にキャベツをしく
- ⑥ ④を⑤に乗せ小ねぎを振りかければ出来上がり(^^♪

★材料★ 【4人前】

豚ロースうす切り	200g
キャベツ(千切り)	2~3枚
小ねぎ(小口切り)	2本
片栗粉	適量
ごはん	適量
サラダ油	適量
調味料	
A 醤油・酒・みりん	大さじ1
A 砂糖	大さじ1/2
A にんにく	チューブ1cm



国産

豚ロースうす切り



春キャベツ

人気商品のご紹介 「海藻入り即席みそ汁」

MAIYA

あかむす わかめ かつお かつお

**5種の
海藻入り
おみそ汁**

東北産の海藻使用

調理例

お湯を注いで
混ぜるだけ!

4食入
即席みそ汁

The advertisement features a central circular graphic with five types of seaweed: wakame, kombu, nori, akamuso, and wakame. A bowl of miso soup with seaweed is shown in the foreground. The background is a scenic view of a boat on the water. The MAIYA logo is in the top left. A red vertical banner on the right reads '東北産の海藻使用' (Using seaweed from Tohoku). A yellow speech bubble on the left says 'お湯を注いで混ぜるだけ!' (Just add hot water and mix!). A red badge at the bottom left says '4食入 即席みそ汁' (4 servings, instant miso soup). The text '調理例' (Cooking example) is near the bowl.

水産コーナーにて販売中