

出汁しょうゆにフレッシュな柑橘果汁を加えました。
オレンジの他レモンなどお好みの果汁でお楽しみいただけます。

豚のオレンジ出汁しょうゆソテー

材料

2人分

豚ロース肉 (厚切り) . . .	2 切れ
オレンジ . . .	2 切れ
ズッキーニ . . .	6 切れ
サラダ油 . . .	小さじ 2
＜オレンジ出汁しょうゆ＞	
オレンジ果汁 . . .	大さじ 1
出汁しょうゆ . . .	大さじ 2

作り方

- ①ボウルに＜オレンジ出汁しょうゆ＞の材料を合わせておく。
- ②フライパンにサラダ油小さじ 1 を熱し、オレンジの輪切り・ズッキーニの輪切りを入れて中火で焼く。焼き色がついたら取り出す。
- ③フライパンにサラダ油小さじ 1 を足し、筋切りした豚肉を並べて両面を焼く。焼き色がついたら①を加えて炒め絡める。器に取り、オレンジを乗せ、ズッキーニを添える。

写真 1人分



ご提案品 文右衛門 出汁しょうゆ

国産原料にこだわった化学調味料無添加の『出汁しょうゆ』です。国産丸大豆なま醤油をベースに本味酢やさとうきび糖でコクのある甘味を付与しています。出汁は枕崎産近海一本釣り鰹本枯節と北海道産真昆布を使用し、出汁の香りと旨味を閉じ込めました。