

## 食べ方いろいろ!おいしいレシピ

もちもち、つるんぶるんの「じゃが豚」は食べ方も多彩!  
工夫しないで和風、洋風、中華風にアレンジしても美味しくいただけます。



### 茹でる

付属品のスープを使った、もっともシンプルな食べ方です。生製品のため、必ず沸騰したお湯に冷凍のまま入れてください。7~8分で浮き上がりましたら火を弱めてください。その後3~4分ででき上がります。お好みで、しいたけ、みつば、長ねぎ、糸唐辛子等を加えると美味しくいただけます。また、最後にとろろを加えてたまごスープ風もおススメです。



### 蒸す

冷凍のまま、蒸し器で約7分ぐらいで出来上がります。ポン酢やからし醤油をつけてお召し上がりください。

●今注目のタジン鍋でたっぷり野菜と一緒に蒸すのもオススメです。

## おすすめアレンジ



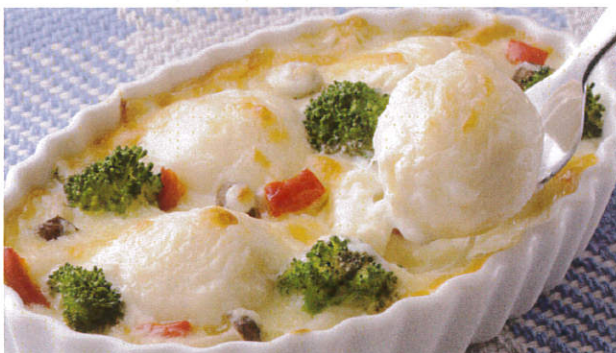
### お鍋に

冷凍のまま、お鍋の具材としてお気軽にお使いいただけます。キムチ鍋や寄せ鍋等々、どんなお鍋にも良く合います。



### 肉巻きじゃが豚

冷凍のまま、7分ほど茹でたじゃが豚に豚肉を巻いて焼き、甘辛い醤油タレ(めんつゆでも可)で煮込み大根おろしと合わせました。



### じゃが豚グラタン

冷凍のまま、7分ほど茹でたじゃが豚とブロッコリーやパプリカ、きのこ等と一緒にグラタンはいかがですか。じゃが豚とチーズの相性が抜群! ちょっとしたイタリアンになります。



### じゃが豚マーボー風

ナスやパプリカ、ピーマン、ひき肉等を炒め、7分ほど茹でたじゃが豚を加え、市販のマーボー茄子の素などで簡単に中華風アレンジになります。チンゲン菜や冷蔵庫にある野菜と一緒に炒め、水溶き片栗粉でとろみを加えても美味しく頂けます。