

2025年4月13日

【材料：2人分】

- ・豚ロースしょうが焼き用…150 g
- ・ゆでタケノコ…100 g
- ・ピーマン…3個
- ・ショウガ…1かけ
- ・ごま油…大さじ1
- ・塩…小さじ $\frac{1}{4}$
- ・コショウ…少々

《a》

- ・酒…小さじ $\frac{1}{2}$
- ・塩…ひとつまみ
- ・コショウ…少々
- ・片栗粉…大さじ1.5

《b》

- ・オイスターソース…小さじ2
- ・しょうゆ…小さじ2
- ・酒…小さじ1

熱々になったらショウガ、ピーマン、塩、コショウを加えてひと炒めする。

4 炒め合わせる



2の豚肉を調味料ごと一気に野菜のフライパンに加えて炒め合わせ、手早く全体に味をからめる。火を止め、ごま油少々(材料外)を落とす。

*3~4にかけてテンポ良く強めの火加減で炒めることが、おいしく作るコツ!



大阪産(もん)名品認定 美味大阪焼豚



ふるさと味みつけ 大阪府

Local Food

厳選モモ肉に特製ダレ

豚肉加工食品といえばハム、ソーセージ、ベーコンが代表格だが、肉塊に下味を付け、天火で焼く焼き豚も大変好まれる。大阪市の「タケダハム」が製造する「美味大阪焼豚」は人気の商品で、2014年に「大阪産(もん)名品」に認定された。副社長の竹田祐基さんによると「厳選した豚モモ肉をほんのり甘みのある特製醤油ダレにじっくり漬けて焼き上げた」もので、伝統製法による技術と旨みが詰まっている。

厚めにスライスすると、焼きの香ばしき、密で軟らかい歯切れ、コクのある旨みなどが楽しめる。名の通り美味。薄めに切つて軽くあぶると脂のじみみがたまらない。調味料は一切不要。併せてお薦めする「スタミナウインナー」は、細びきが主流だった昭和50年代に、粗びきのさがけとして開発しヒットした自信作の一つだ。ガーリックの風味、歯切れの良さ、噛むほどにじわっと広がるジューシーな旨みに満足。フライパンで少量の水とともに蒸し焼きにするかボイルして、ご飯のおかずや

スタミナウインナー

1パック(500g)、1060円



ホットドッグに。他にも「熟成ロースハム」が絶品である。タケダハムはドイツ農業協会主催の国際品質競技会で7回連続で金賞を受賞。13日開幕の大阪・関西万博では「大阪産名品ブース」に出展している。
(旅行作家 中尾隆之)

●タケダハム株式会社 大阪市浪速区大国2の16の15。☎06(6633)4961、ファクス06(6632)0628。9時~17時、水曜、日曜・祝日休。美味大阪焼豚1パック1400円。※掲載品は税込み。宅配便で宅送、送料別途。「タケダハム オンラインショップ」でも購入可。