



ミート矢澤のお弁当には、お肉料理がおいしくなる
「岩下の新生姜」を使用しています。



× 岩下の新生姜

Q. どうして
お肉料理が
おいしくなるの…?

A. ●「岩下の新生姜」は、
やさしい辛みと爽やかな香りで、
お肉料理がさっぱりと食べられます。

●しょうがには、お肉の消化を
助けるとともに、脂肪吸収の抑制や、
代謝を高めて脂肪燃焼を促進する
効果があるといわれています。

お肉のプロ
ミート矢澤もオススメ!
お肉料理にピッタリの
旬の味をご賞味ください。

ご自宅でカンタン! 岩下の新生姜レシピ

ビールのおつまみに! がっつりおかず!

豚バラ肉のくるくる巻き



カロリー(一人前): 162kcal
調理時間: 10min



材 料(2人分)

- 岩下の新生姜 1袋(100g)
- 豚バラ薄切り肉 4枚



作り方

- ①新生姜に豚バラ肉を巻きつける。
- ②フライパンを熱し、①の巻き終わりを下にして中火で焼く。(油は不要)
- ③転がしながら焼き、肉に火が通ったらできあがり。



ひとくちメモ

新生姜は、あらかじめ表面の水分を拭き取りましょう。
豚バラ肉から脂が出るので、焼くための油は不要です。



お買い求めは、お近くのスーパーマーケットで。

《旬のおいしさを楽しむレシピや商品情報が満載!》

詳しくはこちら▶▶▶ 岩下食品 検索