



ヤマト糀部人気のレシピ

糀部とは、毎日発酵食を摂り入れ美と健康を真剣に追求する部活動です。
発酵食美人のための部活動での人気レシピをご紹介します。
お砂糖がわりにぜひお試しください。

芳醇な香りと
糀の甘みで
美味しい一品



生醤油の香り「ひしほ」と玄米甘糀で漬けた、
豚肉はやわらかな食感を楽しませてくれます。
心もお腹も満足になる生姜焼きです。

Recipe

豚肉の玄米甘糀生姜焼き

材料 (2人分)

豚ロース生姜焼き用	6枚 (約 160g)
a 玄米甘糀	大さじ2
ひしほ醤油	大さじ1
おろし生姜	大さじ1
かぼちゃ	適宜
太ねぎ	1/4本

つくり方

- ① 豚肉は筋切りをして合わせた a を塗り、約 20 分おいておく。
- ② かぼちゃはうす切り、太ねぎはブツ切りにしておく。
- ③ フライパンに油を熱し、②を焼いて取り出し、続けて中火で肉も焼き、皿に盛り付ける。



◆豚肉が甘糀の力でしっとりやわらかくなります。



玄米甘糀 -特濃- スタンドパック

糀と玄米のみが醸す、甘く濃厚な味わい
ヤマト玄米甘酒の良さをギュッと2倍濃縮。お料理のお砂糖代わりにどうぞ。

200g **540円**

商品番号 **142803**

400g **950円**

商品番号 **142801**

〈原材料〉玄米(国産)、米こうじ



香る生(なま)醤油 ひしほ

国産大豆・小麦の香り豊かな生(なま)醤油
火入れしないため、もろみ本来の香りと美味しさをお楽しみいただけます。

180g **572円**

商品番号 **140016**

450g **1,134円**

商品番号 **140018**

900g **1,998円**

商品番号 **140017**

こちらの商品は
オンラインストアでも
お買い求め頂けます

