

コクうま！

# 豚の 生姜焼き



豚肉200gにつき

小さじ4



調味液に加えて  
焼くだけ！



味がしみこみ  
やすくなるから、  
短時間で  
本格的な味に！



料理清酒の  
オシゴト

アルコールが味をしみこみやすく  
し、肉の臭みも消します。