

# 信州ポークでジューシー！ やみつき豚丼弁当



おいしい信州ポーク

よろこびがつなぐ世界へ


**KIRIN**

## 【材料(2人前)】

### ----- 信州ポークでジューシー豚丼 -----

ごはん	400g
信州ポーク (バラ・薄切り)	200g
塩	ひとつまみ
しめじ	100g
ニンニク	1片
(A)みりん	大さじ1
(A)しょうゆ	大さじ1
(A)みそ	小さじ1
サラダ油	大さじ1

### ----- ズッキーニのダブルチーズ焼き -----

ズッキーニ	1/2本
ミニトマト	4個
オリーブオイル	小さじ1 
カマンベールチーズ	50g
ピザ用チーズ	50g
黒こしょう	適量
----- 添え物 -----	
グリーンリーフ	2枚

詳細はクラシル  
47都道府県お弁当レシピへ



信州ポークでジューシーやみつき弁当！甘辛い味  
つけで、ごはんがすすむこと間違いなし。トース  
ターだけで作れる、ズッキーニのダブルチーズ焼  
きは、覚えておきたい簡単コクうま副菜！

