

チャーシュー 向上委員会

チャーシュー好きが作る、チャーシュー長沼家の自家製チャーシュー。季節の野菜と共に炊くことで野菜の旨味に加わりお肉に柔かさが生まれます。無添加で身体にも嬉しいチャーシューです。



ステーキの様に厚めに切り、焼いて食べるのが一番美味しい食べ方です！！



Instagram・Tik Tok
ホームページでお得な
情報配信してます！



HP



Instagram



Tik Tok



How To

チャーシュー

の美味しいお召し上がり方

フライパンで焼くのがオススメです。「ひと手間

かけて焼きたてをお召し上がりください。

冷たいままでも美味しいです。さらに美味しく召し上がって頂くには・・・

Pork belly

豚バラ肉



①、②の順に切ると脂肪が均等になります



1,5cm 幅に切り**油をひかず**フライパンで両面焼きます。キャベツなどお好みの野菜を焼いても OK !



両面に焼き色がついたら付属のタレを水と 1 : 1 で割りフライパンに流し込みひと煮立ちさせたら完成です
*使う分量のみ割ってお使いください



お好みでからし・粒マスタード・黒胡椒も良くあいます

Boston butt

豚肩ロース肉



矢印の向きに 1 cm の厚さに切ります



フライパンに**少々油をひき**両面焼きます。キャベツなどお好みの野菜を焼いても OK !



両面に焼き色がついたら付属のタレを水と 1 : 1 で割りフライパンに流し込みひと煮立ちさせたら完成です
*使う分量のみ割ってお使いください



お好みでからし・粒マスタード・黒胡椒も良くあいます

賞味期限 冷蔵 月 日 冷凍 月 日 タレは要冷蔵で 月 日



ARRANGE RECIPE

おうちで簡単 アレンジレシピ

Recipe

1

チャーシューおつまみ定番!!

和えるだけでピリ辛本格おつまみです

Chinese style

中華ねぎチャーシュー

- ・チャーシュー一千切り 2枚分
- ・青ねぎ 2本
- ・中華ダレ
- お酢 大さじ1
- ラー油 小さじ1
- しょうゆ 大さじ1
- 鶏ガラスープの素 小さじ1/2
- ごま油 小さじ1
- 付属のチャーシュータレ 大さじ1



和えるだけ!

Delicious !!

Recipe

フライパンにチャーシュー・キャベツ・卵を一緒に入れ、チャーシューの召し上がり方と同様の手順で調理します。丼ぶりに盛り付け付属の丼タレ・付属のんにくチップ・青ねぎなどをトッピングして完成!!



焼いてご飯にのせるだけ!!

Recipe

2

丼タレ付きで簡単!!

ご飯がすすむ



Danburi

チャーシュー丼

- ・チャーシュー 1スライス
- ・卵 1個
- ・キャベツ 20g
- ・米 180g
- ・青ねぎ お好み
- ・付属タレ：水 1：1
- ・付属丼タレ 適量
- ・付属のんにくチップ お好み

