

キリン 午後の紅茶 ストレートティー に合う！

よろこびがつなぐ世界へ

KIRIN

小田原の梅を使った

豚バラ肉の梅照り煮

本取組は、市政課題の解決を目的とした
小田原市とキリンビバレッジの若手交流会により発案されたものです。
また、本レシピは「食育サポートメイト おだわら六彩会」が考案しました。



キリンビバレッジ株式会社
たかい みな
高井 美奈

紅茶研究家の磯淵猛（いそぶちたけし）
先生のもとで紅茶を学んだ経験と、
フードコーディネーター資格を活かし、
「紅茶」のおいしさ・楽しさを広める
活動を展開しています。

梅の風味と豚バラ肉の甘みが
「ストレートティー」に合う！

◆材料（2人分）

- 豚バラ肉（薄切り）…150g
- ★梅酒の梅……………2個
- ★酒……………大さじ2
- ★砂糖……………大さじ2/3
- ★醤油……………大さじ1

◆作り方

- ① 豚バラ肉の長さを2～3等分に切る
- ② 梅酒の梅は種を包丁で削ぐように取り、7～8mm幅の千切りにする
- ③ ①の肉をさっと湯通し、ザルにあげる
- ④ 別の鍋に★を入れ、②で切ったものと③の肉も入れる
- ⑤ 煮汁がなくなるまで照り煮する

