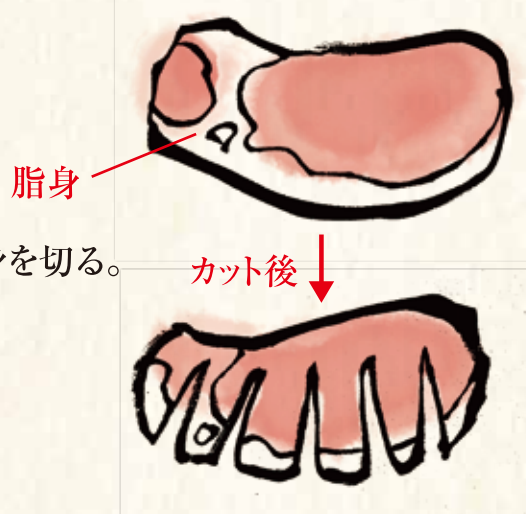


# 日本一幸せな豚肉 芳寿豚の トンテキの美味しい食べ方

最も信頼できる豚農場に与えられる、SPFブランド。その中でも、日本一幸せな豚と呼ばれる豚『芳寿豚』。その芳寿豚を、芳々亭の料理長が試行錯誤の末、独自のソースで更に美味しく仕上げた逸品です!

## 1 はじめに

豚肉の脂身の方を下にし、切込みをいれます。  
※バナナをイメージし、上の方の身は繋げたまま、脂身を切る。



## 2 豚肉を焼く

- ①フライパンにお好みの油を大さじ1~2杯入れて温める。
  - ②フライパンが温まったら中火で豚肉の両面に焼き目をつける。(目安:片面2~3分ずつ焼く)
- ※低温調理で焼きやすく加工はしておりますが、両面をしっかりと焼くようにしてください。

### 〈POINT〉

両面に焼き色が付いたら火を止め豚肉を一旦フライパンから取り出します。  
→フライパンに残った油をキッチンペーパーで拭きとる為に行います。  
→余分な脂はトンテキのタレを焦げやすくしますので、丁寧に拭き取りましょう。

## 3 トンテキのタレを入れて更に焼く

焼いた芳寿豚をフライパンに戻し、トンテキのタレ(特製梨ダレ)を豚肉全体に回しかけ、フライパンに蓋、又はアルミホイルをし、中火で3~4分蒸し焼きにします。

## 4 トンテキ完成

焼いた芳寿豚をお皿に盛り付け、フライパンに残ったタレをかけたら出来上がりです。

### 〈POINT〉

フライドガーリックや、ネギ等の薬味も、お好みでお使いください。

旨味たっぷりの芳寿豚の味を、  
最大限に味わう為に!

芳寿豚は事前に**解凍してから**ご使用ください

### 冷蔵庫で自然解凍

お召し上がりの前日に冷凍庫から冷蔵庫に移し自然解凍します。

一番  
おすすめ!

### 常温で解凍

冷凍庫から取り出し、常温で解凍します。3~6時間程で解凍できます。

### 流水で解凍

冷凍庫から取り出し、袋のまま流水で解凍します。5~10分で解凍できます。