

#いたキャンふくしま2022ごはん

No. 2

投稿者 @ponchan1228 様

## —麓山高原豚の塩麴焼き—



[材料]

麓山高原豚

塩麴（適量）

[作り方]

◎私の推し県産食材は麓山高原豚◎

作り方はとても簡単👍

麓山高原豚に塩麴を塗って一晩おき、あとは焼くだけ👉

焦げやすいので、油を多めに入れ、火加減に注意します！

麓山高原豚は脂が甘くて、くさみがなく、美味しい豚肉です

限られたスーパーにしか売ってませんが、とっても美味しいのでかなりおすすめですよ

ごはんのお供に最高なので、ぜひ一度作ってみてください👍