

上庄さといも 九頭竜まいたけ ふくいポーク の照焼き

上庄さといもと九頭竜まいたけの
相性がとてもよい一品です。



上庄 さといも



大野市上庄地区で生産されるブランド里芋です。2017年には地域の産品ブランドを国が保護する地理的表示（GI）保護制度に登録されました。小ぶりで身が締まり煮崩れしないため、里芋の旨みを堪能できます。

九頭竜 まいたけ



豊かな自然が広がる福井県大野市和泉地区の特産品。味・香り・食感の三拍子が揃ったきのこです。味の良さはもちろん、芳醇な香り、肉厚で抜群の歯ごたえが楽しめます。天ぷらをはじめ、炒め物や汁物などにしても絶品。料理の美味しさがグンと高まります。

ふくい ポーク



乳酸菌を配合した餌で健康的に育ち、臭みが少なく旨みたっぷりジューシーな豚肉です。

材料(2〜3人分)

上庄さといも	4個
九頭竜まいたけ	100g
ふくいポーク小間切れ肉	150g
片栗粉	大さじ2
サラダ油	適量
みりん	大さじ1
酒	大さじ2
砂糖	大さじ1
濃口しょう油	大さじ2

作り方

1. 上庄さといもは皮をむき、一口大に切ってからレンジ（500W）で4分間加熱する。
2. 九頭竜まいたけは食べやすい大きさに手でほぐす。
3. ふくいポークと九頭竜まいたけ、粗熱をとった[1.]に片栗粉をまぶす。
4. フライパンに油をひき、ふくいポークを入れふくいポークに火が通ったら九頭竜まいたけと上庄さといもを加え、さっと炒める。
5. (材料A)を混ぜ合わせてから[4.]に加え、とろみがついてきたらお皿に盛りつける。

POINT

さといもを大きく切ると火が通りにくいので、適度な大きさに切りましょう。