

# 猪肉の塩こうじ串焼き

ケイズワークス

## 材料

猪モモ肉  
塩こうじ 肉の半量  
いちじくワイン 肉の半量

<ソース>  
いちじくワイン



## 調理手順

- ① 猪モモ肉を一口大の大きさに切る。
- ② ①を塩こうじといちじくワインに1週間程度漬け込む。
- ③ ②を串に刺して焼く。

<ソース>  
① いちじくワインを煮詰めてかける。



## 出店者からのメッセージ

肉本来の旨みと食感を表現するために串焼きスタイルにしました。  
肉を柔らかくするのに塩こうじに漬け込み処理します。  
肉本来の味を味わってください。