



豚丼の日とは

ごろ合わせ十勝豚丼を味わう日、楽しむ日を作ろうと思い、考えて作りました。せつかく北海道にいますのだから、こんなに美味しい豚丼を食べたことがないなんてもったいない！道内外、日本全国、世界で豚丼を広めましょう。



ソラチが語る「豚丼の日」!!

「2月10日は豚丼の日」に認定されました!

十勝豚丼とは?

① 豚丼ってなに?

あたたかいご飯の上に、味付けして焼いたお肉をのせた、とてもシンプルな素材勝負の丼物です。



② どこの名物?

北海道の十勝地方の名物です。

札幌 旭川 十勝・帯広

③ 豚丼っていつできたの?

昭和の初め頃に豚丼の原型が考えられ、今から約50年前に十勝の多くの食堂でメニューとして豚丼が登場しました。

④ どうして十勝なの?

大昔、北海道の歴史で、馬は地を耕し、鶏は卵を産み、豚は食用として飼育されていました。特に寒い十勝では、豚丼の脂身が冷えた身体を温める作用があることから、好まれました。豚肉の美味しい食べ方を考えた寒い地方の人々の知恵が豚丼になったそうです。

ぜひ、みんなで美味しい豚丼をつくって食べよう!

「豚丼のたれ」はこんなにすごいです!!

レシピその1

野菜と一緒に炒めてかんたん。最後にタレを絡めるだけ。
肉や魚介類、野菜を炒めて豚丼のたれで仕上げてください。

レシピその2

魚だってホタテだって照り焼き風に美味しいぞ!
ブリ・鮭・ホタテなどをオイル焼きに!タレは味噌ではなく豚丼のたれ。

レシピその3

キノコによく合う!
きのこを炒めるタレとして重宝します。炒めて最後にタレでからめる。

レシピその4

鶏肉だって最高さ!
照り焼きの味として絡め焼き。タレを何度も塗りながらゆっくり焼くとオツですよ!

レシピその5

本気でうまい!炊き込みご飯も出来ちゃうよ!
鶏肉、きのこ、ごぼうなどを炒めて豚丼のたれで仕上げます(フライパンで)。炒めた材料を炊く前のご飯に投入。水加減を調整してあとは炊飯!スイッチONで炊き込みご飯の出来上がり!
★ごはんはタレをそのままかき混ぜてタレかきごはんもGOOD!

レシピその6

外国人もびっくり!
北海道に来られる世界中の皆さん、仕事で関係する外国人の皆さんも豚丼のたれは本当に美味しい!って言ってます。香港や韓国、インドネシアでも人気急上昇中。世界中の人たち、子供たちに好かれる味です。



ソラチ「豚丼のたれ」ラインナップ



「豚丼のたれ」各種販促物

豚丼の日 POP

2月10日は豚丼の日

豚丼の日 横長パネル

豚丼の日 帯POP

豚丼応用レシピ決定版

男子必見!男の料理シリーズ

超かんたんレシピ! 豪快豚丼!

豪快豚バラ丼の作り方

●材料・豚バラのブロック肉 適量、または豚バラ焼肉用、豚ロースしょうが焼き用などのお肉・豚丼のたれ

- 1 ブロック肉の場合はお好みの厚さで豪快にやりましょう!
- 2 熱したフライパンに油をしいて焼きます。
- 3 両面焼いて9割方火が通ったら仕上げにタレ投入!
- 4 よく絡めながら仕上げます。焦げないように注意!

ポイント! 本場豚丼の肉のカットは厚め! 8mm前後、厚い! しょうが焼き用か、多少厚めがおすすめだよ!

火が通ったら完成! あとは好きなトッピングを! 野菜など彩りの良いものをトッピングしてお楽しみください。

豚丼のたれで簡単! 激うま煮豚の作り方

●材料・豚バラブロック肉 適量(約5cm角にカット)
・豚丼のたれ・水・生姜ひとかけ(薄切り)
・青ネギ(10~15cm程度)

- 1 たれ1に対して水3、生姜、長ネギを入れて、火にかける。
- 2 沸騰したらバラ肉を入れて落とす蓋をする。
- 3 弱火~中火弱にして45分位(圧力鍋だと20分加圧)煮込んで出来上がり!

ポイント! お好みで大根など入れてもおいしいです。

完成!