

岩井の胡麻油を使った
「豚肉と白菜の重ね鍋」



重ね鍋の材料

白菜・豚肉・酒・金岩井純正胡麻油

作り方

- ①豚肉と白菜を交互に重ね 食べやすい大きさに切る
- ②鍋に花のような形で入れ 酒を回しかける
- ③蓋をして10分ほど蒸す
- ④蒸しあがったら 金岩井純正胡麻油を回しかける

つけダレの材料

ぽん酢 岩井のごま辣油 金岩井純正胡麻油 純正ねり胡麻

作り方

- ①すべての材料を混ぜる