

★しょうが黒蜜焼き★



材料 : 豚うすきり 150g 生姜黒蜜大2 醤油大2  
酒大2

- 作り方 : ① 調味料は全部混ぜておく  
② フライパンに豚肉を入れて良く焼く  
③ 焼けたら①たれを入れて煮詰める。

★ごぼうと人参のきんぴら★



材料 : ごぼう 100g 人参 0.5本 生姜黒蜜大2  
醤油大2 しろゴマ大1 ごま油小1 七味  
唐唐辛子

- 作り方 : ①ごぼうはさがきにし、人参は千切りにする  
②水にさらして水気をとってフライパンで炒める  
③ごぼうがやわらかくなってきたら、混ぜ合わせた調味料を入れ中火炒める。  
④③の汁がなくなったら、ごま油と白ごまをふる。

★レモンの生姜黒蜜付け★



材料 : レモン 0.5個 生姜黒蜜適量

- 作り方 : ①レモンを良く洗い、細く切っておく。  
②容器にレモンを入れ、生姜黒蜜をレモンが見えなくなるまで入れて漬ける。



★お湯で適量入れてしょうが湯の出来上がり。



★焼いたパンに適量ぬってその上にきなこをふる。



★ヨーグルトの上に生姜黒蜜を適量かける。