

安心ライフ 社員ニュース

2022
4
月号



こんにちは。
商品管理部の浪江です！

いつもありがとうございます。日々コロナ感染に注意、心配しながらお過ごしのことかと思えます。栄養、睡眠を取って免疫力を上げながら、コロナはもちろんのこと、風邪なども引かぬようご注意ください。

私の趣味は釣り、車、料理ですが（と言っても自分が好きな物しか作りません・・・）シーズンオフや雨で釣りへ行けない時は、家で料理を作ったりしながら過ごしています👁️最近ラーメン屋さんでよく見かけるようになった**レアチャーシュー（ローストポーク）**、低温調理された豚肉は柔らかく、ローストビーフのような見た目と食感でとても美味しいです！安くで、たくさん食べたくなったので、自分で作る事にしました！

西院・鶴武者さんの
ラーメン、絶品です！



材料：●豚肉の塊（安い物でOKです。肩ロースかモモ）
●ハーブソルトなど ●粗挽きコショウ だけです。



① フォークで何度もお肉をつき刺した後、これでもかという位ハーブソルト

② 粗挽きコショウをまぶし、③ フライパンで強めに焼き目を付けます。



④ ラップに包み、保存袋に入れ空気を抜いた後、60度位のお湯を溜めた炊飯器に入れ、※保温で約2時間放置！（塊の大きさで時間は変わります）



炊飯器の保温は約**65度～70度**に保たれており、この温度が**レアに仕上げるポイント**です！入れて2時間放置のみ！味はラーメン屋さんのものにはまだ及びませんが、かなり近い状態の物は作れるようになってきました！ワサビ醤油に付けて食べるのがおすすめです！安い！簡単！美味しい！今日の一品にいかがでしょうか。

安心ライフ 公式LINE

担当者ニュースやオススメ情報の配信はもちろん

体験型勉強会 や セットプラン のニュース配信！！



月4回
配信



かいてき生活、あかるくサポート。
安心ライフ 株式会社

福祉用具・高齢者・障害者専門
ユニバーサルリフォーム(住まいの改善)

〒612-8464 京都市伏見区中島前山町55番地の2
TEL 075-602-3288
FAX 075-602-3382

HP <http://www.ansin-s.co.jp> E-mail info@ansin-l.jp