

- [生姜焼き](#)
 - [チャーシュー・角煮](#)
 - [薄切り肉・こま切れ肉](#)
 - [豚バラ肉](#)
 - [豚かたまり肉](#)
 - [スペアリブ](#)
-

生姜焼き

 [お酢&味噌で やわらか豚のしょうが焼き by カルン](#) 2011/02/06

投票(57)

- 以前はしょうゆ味のものを作っていたが、最近はこちらが好み 自分は、豚肉はこま切れにして、タレには生姜多め、玉ねぎのすりおろしを加え2、3時間漬けてから、強火でザッと炒めるようにして作ってる しょうが焼き用のもも肉を使ったけど、パサつかず、また冷めてもそれほど硬くならなかった
- 味噌大さじ2だとしょっぱ過ぎました 味噌によって変わってくるんでしょうが味噌大さじ1でも十分っぽい 酒も分量多めに入れないとタレがのびない
- 少しタマネギすりおろし加えて味噌少なめにした。ニンニクも入れないからお弁当にも入れられて、冷めても柔らかくていい。気に入ったからまとめて漬けて冷凍しておいたw

 [ウチの生姜焼き, by ラビー](#) 2009/03/04

投票(166)

 [簡単 やわらか~い 生姜焼き by ねくたむ](#) 2008/11/29

投票(286)

- びっくりするくらいお肉が柔らかいです。私は玉ねぎ多めで作ってます。

 [定食屋さんの生姜焼き by りなまる](#) 2008/04/06

投票(542)

- ラクに出来て美味しい。時々適当に余ってる野菜も混ぜちゃってる。
-

チャーシュー・角煮

 [意外と簡単&ヘルシー 豚の角煮トロ~ン by 戦うコックサン](#) 2012/02/18

投票(4)

- 「下茹で代わりに蒸す」のがヒットだったので書き込んでみる。赤身がしっとり仕上がる気がする。

 [炊飯器で簡単！トロトロ~角煮 by ちびのんちゃん](#) 2010/02/27

投票(56)

- ・火加減気にしなくて良いのが嬉しい。砂糖ひかえめにして蜂蜜とみりん入れました。

ラーメンに入っているような「とろとろのチャーシュー」 by 銀姐 2009/05/31

投票(89)

- ・チャーシューの味付けは辛過ぎず甘過ぎずこれが一番好きで見つけてからはずっと作ってる

トロ～ン豚の角煮 by りなまる 2008/11/29

投票(336)

- ・角煮嫌いなのに、この角煮だけは箸が進む！肉が柔らかくて箸でも簡単に崩れる。
- ・圧力鍋で作ると若干アッサリ気味になるけど、普通の作ったときに煮詰まってタレが激甘になったことがあるので、個人的にはこっちのほうが好みかも。最後に水とき片栗粉を加えてタレを絡ませました

* 焼き豚 * by *あ～やん* 2008/10/31

投票(73)

- ・つけ汁で炒飯つくったら好評でした。

絶対おいしい！本格チャーシュー by kuisinbou 2008/10/10

投票(43)

- ・よくある甘みのあるチャーシューが好きなら美味しいと思う。
- ・照り焼きチキンバーガーの中身みたいなモノに仕上がりましたよ。
- ・タレが甘くてびっくりするけど(2割砂糖を減らしたけど甘かった) 焼くといい感じ。

圧力鍋で 簡単焼き豚！！ウマー by なりお 2008/03/04

投票(54)

- ・玉ねぎの溶けたソースが絶妙。

絶品！やわらか煮豚 にんにく風味 by ちーはる 2008/03/04

投票(70)

- ・1日置いておいたらさらに味がしみてウマーでした。

コーラと炊飯器で超簡単 豚の角煮 by お茶しゅん 2008/03/04

投票(93)

- ・ホントにトロトロだった。ほったらかしにできるからすごく(・・)ｲｲ!

薄切り肉・こま切れ肉

 [豚こまの南蛮風 タルタル添え by ドキンたん](#) 2012/02/18

投票(11)

- ・タルタルがよく絡んでおいしかった

 [すっぱ旨 豚肉ときのこの梅肉大葉炒め by さったんママ](#) 2011/09/04

投票(15)

- ・梅好きの我が家はハマりました。

 [豚しゃぶしゃぶ肉と水菜のサッと煮 by シャンプーハット](#) 2011/07/17

投票(9)

- ・切る、さっと煮るだけで簡単だった。ヒガシマルのめんつゆでレシピ通りに作ったんだけど、ちょっと味が濃いかな？

 [豚肉のタルタルポン酢漬け by サントリー金麦](#) 2011/06/12

投票(27)

- ・手軽になんちゃって南蛮が味わえてよかった。タルタルソースも楽だし、でもちゃんとタルタルっぽいし。玉ねぎはそのままだと辛味がきついから水にさらすか新たま使うといいかも。タルタルソースがさらっとしてるので付けすぎないですむのがいい。

 [野菜たっぷりの冷しゃぶ by Mery*](#) 2011/03/06

投票(19)

- ・生野菜ばくばくいける。大根おろし入れてもいいかも！ドレッシングあまったので保存してまたサラダにでも使えそう

 [簡単ポークチャップ ~デミグラ風味~ by 豆リオ](#) 2011/03/06

投票(22)

- ・酸味の強いケチャップの時は中濃ソースもお好みソースに変えて作ってる。

 [パパッと簡単 豚肉の大葉炒め by うっし~](#) 2011/03/06

投票(20)

- ・大葉30枚くらい入れて作りました。もっと入れても良かった。シソの風味が効いててご飯が進む。

 [簡単 舞茸と豚のバタポン炒め by あっこりんママ](#) 2011/02/06

投票(18)

- 簡単でおいしかった。ご飯が進む。

チーズ香る~~ キャベツトンカツ! by リカミント 2010/04/04

投票(47)

- 揚げない衣も違和感もないし、ダイエットにすごくイイ!

カリカリ豚ともやしのねぎソース by YASHIGANI 2010/02/27

投票(56)

- 自分は、酢を大3 大1で作って丁度よかった。あと、鷹の爪無かったから、ラー油入れた。カリじゅわーでうまかった~

あっさり和風の~豚こまごぼう~ by hanaミチ 2009/10/11

投票(36)

- 簡単でおいしかった。野菜を足したり卵でとじたり、応用もきく。

豚肉と玉ねぎのケチャップ炒め, by ラビー 2009/04/29

投票(108)

- 玉ねぎを2個に増やしてカサ増ししてごはんにかけて。給食のハヤシみたいでおいしかった。新玉ねぎでやってみた。とろとろになった。砂糖ひとつまみとミックスベジとマーガリンひとつかけら足してみた。ジャンクなナポリタン味になった。

おかず ご飯がすすむ簡単豚キムチ by たまごはん 2009/01/29

投票(48)

- 毎回丼にしちゃう。すっぱくなったキムチで作ってる。うまし!

春雨がキメテ 豚肉のバジル炒め タイ風 by Fumia 2008/05/04

投票(55)

- ナンプラーがなくて醤油で作ったけど、そこそこタイ料理っぽい。
- 特に春雨がウマイ。調味料と水分を調整して、春雨を倍量にしたいな。

塩ダレ豚 by ochikeron 2008/03/04

投票(240)

- 男兄弟の友達に来て絶賛された。男受けする味だね!
- 簡単でなかなかうまいね。ただ、キャベツの千切りを上にも肉をのせるとどうしても冷めるのが早い。汁っ気とキャベツがいい感じに絡んで俺はおいしいと思うけど、別盛りにするっていうのも一つの手法も。

 豚とキノコのポン酢柚子胡椒炒め by けい 2008/03/04

投票(75)

- ・ お肉を半分、キノコを倍にしてもよさそうです。
- ・ ポン酢マヨネーズ、柚子胡椒もよくあっています。

 豚肉のんにく味噌焼き, by ラビー 2008/03/04

投票(96)

- ・ これウマー！じゃが芋だけで作るとビールのつまみにもイイ！

豚バラ肉

 豚バラのリエット by リーヴァイ 2012/02/18

投票(2)

- ・ こんがり焼いたバケットに乗せて食べたけどウマーだった！一晩冷凍庫で寝かせた方が好きだった。

 豚ばらが最高！肉豆腐 by kimosuke 2012/01/09

投票(13)

- ・ これ手軽でウマー。本だし否定派は濃いめのカツオ出汁で余裕。

 なすトマト豚肉のサッパリ黒コショウ炒め by りんー 2011/09/04

投票(5)

- ・ ごはんやビールがすすむ味。ちょっと味が濃そうだったので調味料を2/3に減らした。黒こしょうがいい感じ。酢とトマトが入ってるけど、酸味はあまり主張しないのもよかった。

 ガッツリ 豚バラのスイートチリマヨ by N o r a a 2011/03/06

投票(18)

- ・ ほんとにガッツリ系。コッテリ美味しかったよ。

 家族喜ぶ 豚バラこんにゃく by チコリママ 2010/06/05

投票(51)

- ・ 予想通りのこってりとした味で、とっても美味しかったよ。ごぼうも加えました。
- ・ コンニャクだけじゃ物足りないかなと思って大根プラスしたら良い感じに味がしみて、超美味かった。ちなみに我が家のようにだし醤油がない場合、本つゆと醤油を半々（25ccずつ）にしても問題なかったよ。

うちもだし醤油ないので、3倍濃縮麺つゆ大さじ2と醤油大さじ1で作りました。

- ちょっと砂糖多すぎだろと思って砂糖入れずにみりんも少し減らして作った。正直こんなに調味料使っていいのかなと思ったけどイイ！こんにやくがとにかくおかずになる！少し焦げ目つくくらいがウマーだった。スタミナつきそうなかんじ。

簡単 豚ばらとキャベツの重ね蒸し by めっぐ~ 2009/10/11

投票(37)

- もはやこれ系は定番レシピですが個人的に味つけが1番気に入ってます。ネギのかわりにニラをいれたのもうまかった。

生姜味噌風味の「月見豚」 by 銀姐 2009/05/31

投票(27)

- ご飯にもお酒にもすごく合います。生姜と味噌と豚バラの相性がいいですし、すぐ出来ません。

豚肉の味噌煮込み by あづき 2009/04/29

投票(46)

- ちょっと変わってて喜ばれた。ごってりで少量で満足。

！あっという間に豚バラのコチュジャン焼き by ラビー 2009/01/29

投票(44)

- ほんと、あっという間にできちゃうのに旨い！ご飯無くちゃ食べられない。

豚バラ&レタスのレモン蒸し焼き by なお nao 2008/05/10

投票(51)

- あっさり食べられる
- 残った汁でブロッコリーとかある野菜いれて連日食べてるけどごま油はなくて良いと思った、ブタバラの油結構凄いですね
- ごま油は香り付け程度には少し垂らした方がいいと思う。あとは肉の種類を買えるとか量を変えるとか。
- バラを200弱くらいがレタス一個に丁度良いかも

厚切り豚バラの照り焼き, by ラビー 2008/04/06

投票(94)

- このソースがおいしくて、豚だけじゃなくて鶏肉やハンバーグにも使ってます。

豚バラに、甘酢ネギ胡麻だれ, by ラビー 2008/03/04

投票(78)

- ご飯がすすんで困ります。プラス甘酢しょうがのつけたりして、ほとんど丼物感覚でリピし

てます。

豚かたまり肉

 [豚ヒレステーキ 玉ねぎソース by かほひめ](#) 2012/02/18

投票(9)

- ・ 醤油の割合小さくないかな？とおもったんだけどそんなこともなく玉ねぎの甘みが効いてちょうどいい。せっかくごま油に漬けたので炒める時ごま油にした。キャベツないから茹でた白菜敷いたけど白菜でもなかなかおいしい。

 [パストラミ風 コールドローストポーク by piyopiyonist3](#) 2012/02/18

投票(2)

- ・ たこ糸不要、調味料は塩と黒胡椒だけ、と簡単なので作ってみた。しっとり柔らかく、そしてあっさり味で美味しかった。

 [しゃきしゃきセロリソース&柔らかお肉 by Michelle](#) 2011/09/04

投票(4)

- ・ 白米が進みます。ビールにもワインにも合います。お肉を焼く過程で白ワインもしくは水でも可となっていますが、料理用ワインでもいいので白ワイン使ったほうが風味が良いです。ソースを煮詰める段階のときに、私は刻んだセロリの葉も加えています。ソースはしっかりした味付けなので、薄味好きな方は、お好みで調味料減らしてもよいかと思います。

 [サクッワツと作るコツ~ヒレカツ編~ by Junacafe](#) 2011/07/17

投票(8)

- ・ 失敗しないしサクサクだしヒレカツはいつもこのレシピにしてる。

 [しいたけが美味しいポークチャップ by れいにあ](#) 2011/06/12

投票(13)

- ・ シイタケ以外にもエリンギ入れても美味しかった

 [味噌豚 by eterno](#) 2011/05/08

投票(35)

- ・ レシピはローズがおすすめだったけど、ヒレで作った にんにくも抜いたんだけど、美味しかったよ

 [お肉柔らか 豚ロース熟味酢ソテー by アタルママ](#) 2011/03/06

投票(18)

- 普通の穀物酢で気持ち少なめで作った。簡単で美味しかった。酢っぱさがきつくないので苦手な人でもいけるかも。鶏肉でも合うんじゃないかな。

銀座の思い出 チャリハイピン by せつぶんひじき 2011/03/06

投票(19)

- これすごく好き。私は揚げずに多目の油で焼いてます。

並べるだけ！豚肉と野菜の鍋蒸し焼き by ななまま 2010/12/04

投票(10)

- あっさり素材の味を楽しめる鍋だった。ご飯のおかずには厳しいかな。酒のつまみにはぴったり。はじめは薄味かなと思ったけど、箸が進む優しい味だった。トマトがなかったから、トマト缶と少量の砂糖で代用した。白菜えのき豆腐も入れたから完全にトマト鍋だったけど。

豚ロースの照りマヨポークソテー温タマ乗せ by なお nao 2009/10/11

投票(21)

- マヨと照り焼き味って想像付かなかったんだけどこれは旨い！！二人分の調味料とあるけどテキ、カツ用のロース4枚で十分なタレの量だった。

ガーリックバター ステーキ by れっさーばんだ 2008/10/31

投票(49)

- にんにく好きにはたまらない。

タレが決めて！美味しい豚テキ by おきゃ 2008/06/28

投票(70)

- 私は豚でやったけどこれ鶏モモでやっても美味しそう。残ったタレご飯にたらしても美味しかったです

シェフに褒められた 母のポークチャップ by 874 2008/03/04

投票(145)

- 材料も作り方もシンプルでわかりやすかったし、家族にも好評でした。

スペアリブ

おかん秘伝の スペアリブ by ここあママ 2012/01/09

投票(6)

- 豚じゃなく鶏スペアリブでやったけど美味しかった。つけダレがもったいないので焼く時にカットしたジャガイモも一緒に焼き時間は他の鶏スペアリブレシピを参考に240 で20分にした。

 **お肉がホロリ！大根とスペアリブのキムチ煮** by aragon82 2011/09/04

投票(3)

- スペアリブがほろほろになるし、ご飯にも合う ちょっと味付けが濃いように思うので、醤油を少々控えたりして調整してる

 **絶品 豚肉のスペアリブ** by *あゆママ* 2009/12/05

投票(56)

- 簡単でかなり飯が進む料理が出来た タレが余りそうだったので、ささがき牛蒡を横に入れてたがそれもかなりうまい

 **簡単 絶品 スペアリブ** by あるえるえ 2009/05/31

投票(52)

- これ材料、作り方、共に簡単だけどかなりおいしかった マーマレード大嫌いなんだけど マーマレードの味はしないから気に入った

—
