ふぁみポン でおいしい！

かんたんレシピ

⑥【豚肉のポン酢しょうが焼き】



しょうがの香りとポン酢の
さっぱり感が絶妙！
ご飯が進む、人気の一品♪

材料

- 豚こま肉
- しょうが
- ポン酢



ポン酢のここがポイント！

- ☑ さっぱりして食べやすい！
- ☑ お肉や魚にもよく合う！
- ☑ 野菜との相性が抜群！
- ☑ いろいろな料理に使えて便利！

作り方

1



豚肉を炒め、すりおろししょうがとポン酢大さじ2を加えて炒め合わせる。

✱ さっぱりしてご飯が進みます！



ふぁみポンでおいしい！

かんたんレシピ

⑦【鶏むね肉のおろしポン酢】



さっぱりとしたポン酢で
ヘルシーに食べられる、
人気の一品♪

材料

- 鶏むね肉
- 大根
- ポン酢



ポン酢のここがポイント！

- ☑ さっぱりして食べやすい！
- ☑ 鶏肉がやわらかく仕上がる！
- ☑ 野菜との相性が抜群！
- ☑ いろいろな料理に使えて便利！

作り方

1. 

2. 

そぎ切りにした鶏肉を焼き、
火が通ったら大根おろしとポン酢を
かける。

＊脂っこくない食べやすい一品



ふぁみポン でおいしい！

かんたんレシピ

⑧【なすのポン酢焼き】



香ばしく焼いたなすに
ポン酢のさっぱり感が
よく合います♪

材料

- なす
- ごま油
- ポン酢



ポン酢のここがポイント！

- ☑ さっぱりして食べやすい！
- ☑ なすとの相性が抜群！
- ☑ いろいろな料理に使えて便利！

作り方

1



輪切りにしたなすをごま油で両面焼き、
ポン酢を回しかける。

＊かつお節をのせてもおいしい！



ふぁみポンでおいしい！かんたんレシピ



⑨【アボカドとトマトのポン酢和え】

アボカドとトマトの
相性抜群！
さっぱりして、やみつきになる
おいしさです♪



材料



- アボカド
- トマト
- ポン酢
- ごま油

ポン酢のここがポイント！

- ☑ さっぱりして食べやすい！
- ☑ アボカドのコクとトマトのうまみが引き立つ！
- ☑ ごま油で風味がアップ！

作り方

1



ひと口大に切って、
ポン酢大さじ1と
ごま油小さじ1で和えるだけ。

＊さっぱりヘルシー！おつまみにもおすすめ！



ふぁみポンでおいしい！かんたんレシピ



①【豚バラともやしのポン酢蒸し】

あっさりなのに、コクがあっておいしい！
ごはんにも、お酒にもぴったりの一品♪

材料

- 豚バラ肉
- もやし
- ポン酢



ポン酢のここがポイント！

- ☑ さっぱりしてヘルシー！
- ☑ お肉がやわらかく仕上がる！
- ☑ 食欲をそそる香りで食べやすい！
- ☑ お好みでネギや七味をプラスしてさらにおいしく！

作り方

1. 
耐熱皿にもやしと豚肉を重ねる。

2. 
ふんわりラップをして、電子レンジで加熱する。

3. 
豚肉にしっかり火が通ったらポン酢をかける。

＊お好みでネギや七味をプラス！



さっぱりおいしい！

ふぁみポンでおいしい！かんたんレシピ



②【鶏肉のさっぱりポン酢焼き】

さっぱりしたポン酢の風味で、
鶏肉がもっとおいしくなる！
ご飯がすすむ、人気の一品♪

材料

- 鶏もも肉
- ポン酢
- 砂糖少々



ポン酢のここがポイント！

- ☑ さっぱりして食べやすい！
- ☑ 鶏肉がやわらかく仕上がる！
- ☑ ご飯との相性が抜群！
- ☑ お好みで、ネギや大葉をのせてもおいしい！

作り方

1. 
   鶏肉をひと口大に切り、
   フライパンで焼く。

2. 
   火が通ったら、ポン酢を大さじ2と
   砂糖小さじ1を加える。

3. 
   煮からめたら完成。

＊甘酸っぱいタレで、ご飯が進みます♪



ふぁみポン でおいしい！

かんたんレシピ



③【ポン酢冷奴】

さっぱりとしたポン酢で
食べる冷奴は、
暑い季節にもぴったりの一品♪

材料

- 豆腐
- ポン酢
- ネギ
- かつお節



ポン酢のここがポイント！

- ☑ さっぱりして食べやすい！
- ☑ 鶏肉や魚にもよく合う！
- ☑ 疲れたときにもおすすめ！
- ☑ いろいろな料理に使えて便利！

作り方

1



豆腐にネギとかつお節をのせて、
ポン酢をかけるだけ。

＊あと一品ほしいときや、
おつまみにもおすすめ！

かんたんで
とっても
おいしい！



ふぁみポンでおいしい！かんたんレシピ



④【豚しゃぶポン酢サラダ】

さっぱりとしたポン酢で
ヘルシーに食べられる、
人気の一品♪

材料



- 豚薄切り肉
- レタス
- トマト
- ポン酢

ポン酢のここがポイント！

- ☑ さっぱりして食べやすい！
- ☑ お肉がやわらかく仕上がる！
- ☑ 野菜との相性が抜群！
- ☑ いろいろな料理に使えて便利！

作り方

1. 
   鶏肉をゆでて、
   火を通す。

2. 
   野菜と一緒に
   盛り付ける。

3. 
   ポン酢をかければ
   完成。

さっぱり食べられて、暑い日にもぴったり！



ふぁみポンでおいしい！かんたんレシピ



⑤【きのこのバターポン酢炒め】

きのこのうまみとバターのコク、
ポン酢のさっぱり感が絶妙！
やみつきになるおいしさです♪

材料



- しめじ
- えのき
- バター
- ポン酢

ポン酢のここがポイント！

- ☑ さっぱりして食べやすい！
- ☑ お肉や魚にもよく合う！
- ☑ 野菜との相性が抜群！
- ☑ いろいろな料理に使えて便利！

作り方

1. 
   きのこを食べやすくほぐす。
2. 
   バターで炒める。
3. 
   最後にポン酢を大さじ1～2加えて混ぜる。

＊バターのコクとポン酢の酸味が相性抜群！

