

フィリピンの家庭料理を  
缶詰に  
しました!



ごはんやパン  
お酒にも  
めっちゃ合う!!

## Adobo (アドボ)

※写真は盛付例です。



酢を主体とした調味液に肉を漬け込んでから、じっくりと煮込みます。フィリピンでは、ご飯にかけて食べる定番の国民食です。日本で言う『角煮』に近い料理で、お酢が入っていることで、さっぱりとした酸味が効いています。

原材料名：豚肉、油、大蒜、玉葱、月桂樹の葉、醤油、酢、胡椒  
内容量：150g



## Karekare (カレカレ)



日本で言うところの、シチューのような料理で、ビーナツバターを使って、肉と野菜を煮込んだ料理です。ビーナツのほどよい甘みとコクが食欲をそそります。じっくり煮込まれたホロホロの牛肉がゴロゴロ入っています！

原材料名：牛肉、牛の胃、ニンニク、玉ねぎ、ビーナツ、魚肝油、調味料  
内容量：180g



## Sisig (シシ)



細かく刻んだ豚肉をしょう油、ピネガー、にんにく、唐辛子で炒めたフィリピン定番料理です。スパイシーな味付けが食欲をそそります！

原材料名：豚ミンチ、豚耳、玉葱、大蒜、油  
(レバーソース、バター、鶏レバー、醤油、卵、砂糖、ピーマン、調味料)  
内容量：90g



## Pork Binagoongan (ポークピナグンガン)



海老のペースト（バゴーン）で炒めた豚肉料理です。豚肉の甘みに、酸味・塩味が合わさったフィリピンで人気の一品です。

原材料名：豚肉、油、生姜、トマト、玉葱、大蒜、ピーマン、  
海老（ペースト）、酢、砂糖、胡椒  
内容量：100g



## Pork Binagoongan ~Osaka Taste~ (ポークピナグンガン ~大阪風味~)



ポークピナグンガンを、大阪人好みの味付けにしました。

原材料名：豚肉、油、生姜、トマト、玉葱、大蒜、ピーマン、  
海老（ペースト）、酢、砂糖、胡椒  
内容量：100g

