

塩釜（卵白を混ぜた塩）で包んで焼くので、仕上がりはしっとりジューシー。  
TOKYO Xの特徴であるおいしい脂も、逃さず味わえます。

## 【TOKYO Xの塩釜焼き】

### 材料（作りやすい量）

豚肉（TOKYO X）肩ロースかたまり肉 1kg

塩釜 塩 1kg

卵白 1個分

### 準備

- ・豚肉……冷蔵庫から出して室温に戻す。
- ・オーブンを180℃に予熱する。



### 作り方

	1.塩釜をつくる。ボウルに塩と卵白を入れ、ふわふわになるまで手で混ぜ合わせる。
	2.オーブンの天板にオーブンペーパーを敷き、1の1/3量を広げて豚肉をのせる。1の残りを肉の表面に塗り広げ、全体を包む。オーブンに入れて1時間焼く。
	3.オーブンから出して30分おき、余熱でさらに熱を通す。 4.塩釜を割って肉を取り出し、食べやすく切り分ける。