

おうち de 満洲レシピ

Vol.17

冷麺風

冷し中華

キムチの
トッピングで
冷麺風に!



- ★生麺…1袋
- ★冷し中華タレ…1袋

材料
(1人前)

具材

- ★国産白菜のキムチ…40g
- ★国産チャーシュー(細切り)…30g
- きゅうり(細切り)…20g
- トマト(くし切り)…2切れ
- ゆで玉子(半分に切る)…1個
- かいわれ、ゴマ…適量
- スイカ…お好みの大きさ

作り方

- ①沸騰したたっぷりの湯で、生麺を3分半ゆでます。ゆであがったらザルにあげ、流水でぬめりを取り、氷水で冷し、水気をよく切ります。
- ②麺をお皿に移し、その上に具材をきれいに盛り付け、冷し中華タレを全体にまわしかけて完成。

★マークは自家製お土産商品です。

ぎょうざの満洲



国産イワシ塩辛使用
保存料・着色料不使用

国産白菜のキムチ
[200g]
210円(税込226円)



こだわりの国産豚肉
かた口スライス使用

国産チャーシュー
[100gあたり]
305円(税込329円)



そのままかける
ストレートタイプ

夏季限定

冷し中華タレ
40円
(税込43円)



キムチの酸味が
食欲をそそります。



生麺 生中華麺
(1玉160g)
55円(税込59円)

特売日価格

45円(税込48円)

お土産コーナーで販売中!

201907SK