

おうち de 満洲レシピ

Vol.23

キムチチャーハン チーズタッカルビ風



チーズとご飯を
からめて
食べてね♪

材料
(2~3人前)

●ごま油…大さじ1

A

●ご飯…300g

★キムチ(刻む)…150g

★チャーシュー(角切り)…50g

●醤油…小さじ1

●ピザ用チーズ…100g

●青ネギ(小口切り)…20g

●白ごま…3g

★マークは自家製お土産商品です。

作り方

- ① ホットプレートを熱し、ごま油を入れます。
- ② **A** を入れ、全体に混ぜ合わせながら炒めます。ご飯がパラパラになったら、醤油を入れて混ぜ合わたら、キムチチャーハンの完成です。
- ③ チャーハンを真ん中に寄せ、その周りにチーズを入れ、チャーハンの上に、青ネギと白ごまを散らします。チーズが溶けたら完成です。

レシピ考案者：調理部 山田

自家製惣菜をお土産コーナーで販売中!

国産白菜の
キムチ

[200g]

210円+税



国産豚肉かたロース使用

国産チャーシュー

[100gあたり]

※グラム単価の販売です。

325円+税



小サイズ:150g前後

キムチヂミ

千切ミモタレも
簡単でおいしい♪

キムチとダシダで
本格的な味に！



ポン酢
タレ

豆乳ごま
タレ

材料
(3〜4人前)

※3枚分の分量です。

- 薄力粉…130g
- 水…150cc
- 卵…1個

A

★キムチ…200g

- 玉葱(薄切り)…100g
- ニラ(5cm幅に切る)…50g
- ダシダ(韓国調味料)…4g

※ダシダの代わりに
鶏ガラスープの素でもOK!

- ごま油…小さじ2

タレ ※材料を混ぜ合わせます。

ポン酢タレ

- ポン酢…適量
- ラー油…適量

豆乳ごまタレ

- 無調整豆乳…150cc
- めんつゆ(3倍濃縮)…50cc
- すりごま…大さじ3
- ラー油…適量

★マークは自家製お土産商品です。

作り方

- ① ボールに薄力粉をふるい、水と卵を混ぜます。
- ② ①に A を加え、よく混ぜます。
- ③ 熱したフライパンにごま油を入れ、②の1/3の量を入れて薄く広げ、中火で両面を焼きます。
- ④ 焼き色が付いたら食べやすい大きさに切り、お皿に盛り付けて完成です。

レシピ考案者：調理部 菊川、つつじヶ丘北口店 山田、宮原駅前店 芳賀