

おうち de 満洲レシピ

Vol.29

肉みそ

沖縄県の郷土料理
アンドンスー風



甘辛くてコクがある!!

チャーシューを
贅沢に使った
作り置きレシピ

材料

★自家製チャーシュー小 (さいの目切り) …1袋

★旨辛みそ…大さじ1/2

- 味噌…大さじ1と1/2
- 日本酒…大さじ1
- 砂糖…大さじ1
- サラダ油…大さじ1

作り方

- ① 熱したフライパンにサラダ油をひき、チャーシューをいれて炒めます。
- ② 日本酒、砂糖を入れ、焦がさないよう混ぜ合わせます。
- ③ 旨辛みそと味噌を入れて、水分を飛ばしながら弱火で炒めて完成です。

レシピ考案者 川越クレアモール店 小野里

★マークは自家製お土産商品です。

ぎょうざの満洲

“肉みそ”にはこれ！



こだわりの国産豚肉
豚かたロース使用



豆板醤&にんにく入り

自家製チャーシュー

[100gあたり]

325円+税

国産
豚肉

旨辛みそ

[100g]

280円+税

※グラム単価の販売です。

※調理例：肉みそ

ご飯に乗せて、
冷奴に添えて。
何にでも合いますよ！

お土産コーナーで販売中！

202007MS