

おうち **de** 満洲レシピ

Vol.34

チャーシュー丼

満洲ドレッシングの
ごま油の風味とマイルドな辛味が
味の決め手！



材料
(1人前)

- ★ チャーシュー
(細切り) … 60g
- ★ メンマ … 20g
- ★ 味玉(半分に切る) … 1個
- ★ 満洲ドレッシング … 1袋

- もやし(茹でる) … 30g
- ライス … 200g
- 小松菜(茹でて5cmに切る) … 30g
- いらごま … 少々

作り方

- ① フライパンに**チャーシュー**を入れて軽く温めます。
- ② 丼にご飯を盛り、**チャーシュー**、もやし、小松菜、**メンマ**、**味玉**を盛り付けます。
- ③ 全体に**満洲ドレッシング**をまわしかけて、いらごまを振って完成です。よく混ぜてお召し上がりください。

レシピ考案者 田無北口店 高橋

★マークは自家製お土産商品です。

ぎょうざの満洲

こだわりの国産豚肉
豚かたロース使用

国産
豚肉

そのまま食べても
おいしい!

自家製メンマ
[200g]

180円+税



自家製チャーシュー

[100gあたり]

325円+税

味玉

[3個入り]

210円+税

満洲

ドレッシング

15円+税

※グラム単価の販売です。

自家製お惣菜を使って
簡単に作れます♪



※調理例：チャーシュー丼

お土産コーナーで販売中!

202012MS