

おうち de 満洲レシピ

Vol.43

かき氷冷麺

スープを
かき氷にして
ひんやり!



ご用意ください。



※材料は4人前です。(写真は1人前)

材料(4人前)

- ★だしスープ…1袋
- ★しおタレ…2袋
- ★生麺…4袋

レシピ考案者
花小金井北口店 山田

A あらかじめご準備ください
だしスープを鍋で沸かし、しおタレを入れて混ぜます。冷ましてから製氷容器に入れ、冷凍庫で凍らせておきます。

具材

- ★国産ハーブ鶏の蒸し鶏
(5mm幅に切る)…120g
- ★キムチ…120g
- ★味玉(半分に切る)…4個

- きゅうり(3mm幅の斜め切り)…1本
- トマト(くし形切り)…1個
- 梨(くし形切り)…1個
↳※季節の果物をどうぞ。

作り方

- ① 沸騰したたっぷりのお湯で、**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、氷水で冷やし、水気をよく切り、お皿に盛ります。
- ② 凍らせた**A**をかき氷機で削ります。
- ③ ①の上に、**具材**と②を盛りつけて完成です。

★マークは自家製お土産商品です。

ぎょうざの満洲



国産白菜のキムチ

[200g入]

220円(税込)



本格だしスープ

[800g入]

200円(税込)



しおタレ

40円(税込)

NEW



無添加 **味玉**
2個入

140円(税込)

お試し価格



業務用 **NEW**
国産ハーブ鶏の蒸し鶏

※グラム単価の販売です。

[100gあたり] **120円(税込)**

お試し価格



生麺 生中華麺
(1玉160g)

通常価格 **60円(税込)**

特売日価格

50円(税込)



清洲の生麺やタレ、
お惣菜などが
盛りだくさん！

お土産コーナーで販売中！

202108SK