

# おうち de 満洲レシピ

Vol.50

## 蒸し鶏の ラヴィゴットソース

きざみ野菜の食感と  
爽やかな酸味が  
Good!



“ラヴィゴット”とは、フランス語で『元気を回復させる』の意味です。

材料  
(3~4人前)

### ★業務用 蒸し鶏

(スライス)…80g

### 野菜

- きゅうり(みじん切り)
  - 玉ねぎ(みじん切り)
  - パプリカ(みじん切り)
  - ミニトマト(1/8に切る)…5個
- 各40g

A

- 酢…50ml
- 塩…5g
- 黒コショウ…少々
- マスタード…小さじ2

B

- オリーブオイル…大さじ4
- キャノーラオイル…大さじ6

作り方

- ① ボウルに **A** を入れよく混ぜ、塩を溶かします。  
マスタードを入れ、さらに混ぜます。
- ② ①に **B** をゆっくり入れながら混ぜ、**野菜** を加えてよく混ぜ合わせます。
- ③ お皿に**蒸し鶏**を盛りつけ、②をかけて完成。

★マークは自家製お土産商品です。  
裏面をご覧ください。

レシピ考案者 花小金井北口店 山田

## ぎょうざの満洲

# 豚ロースの シャリアピン ソース



オニオンドレッシングで  
簡単にソースが作れます。

材料  
(1人前)

- 豚ロース肉…4枚
- 小麦粉…適量
- 油…大さじ1
- ニンニク(スライス)  
…1片

A

★オニオンドレッシング…70g

- 黒コショウ…少々

作り方

- ① 豚ロース肉の両面に、小麦粉をまぶします。
- ② フライパンに油を入れ、ニンニクを炒め、きつね色になったら取り出します。
- ③ ②のフライパンに①を入れ両面焼き、火が通ったらAを入れ全体にからめます。お皿に盛りつけ、②のニンニクをちらして完成です。お好みの野菜を添えてどうぞ。

★マークは自家製お土産商品です。

レシピ考案者 花小金井北口店 山田

お土産コーナーにて販売中!

★業務用 蒸し鶏

[100g あたり]

120円(税込)

お試し価格

※グラム単価の販売です。

そのままお召し上がり  
いただけます。



予約販売商品

★オニオン  
ドレッシング  
[300g]

280円(税込)

※賞味期限は  
製造日より10日  
(製造日を除く)

