

# おうち de 満洲レシピ

Vol.51

ひでんまめ

## 秘伝豆とザーサイの 春雨サラダ

レシピ考案者 JR長居駅店 野阪



### 材料 (4人前)

春雨 (乾燥)	30g
ツナ缶 (油を切っておく)	1缶(70g)
きゅうり (細切り)	50g
もやし (茹でる)	50g
★ [冷凍] 塩ゆで秘伝豆 (解凍する)	50g
★ 自家製ザーサイ (細切り)	50g
★ 満洲ドレッシング	3袋
おろしにんにく	2g

★マークは自家製お土産商品です。

### 作り方

- ①春雨を茹で、ザルに上げ、水で洗い、水分をしっかりと切ります。
- ②ボウルに①と全ての材料を入れ、混ぜ合わせて出来上がりです。

### 自家製お土産商品



[冷凍] 山形県産  
塩ゆで秘伝豆  
200g

210円(税込)

2個 380円(税込)

お得



自家製ザーサイ  
200g

170円(税込)



満洲ドレッシング  
20円(税込)

おかずにも、  
おつまみにも  
合いますよ♪

# キムチーズ巾着

レシピ考案者 武蔵境北口店 菊川

## 材料 (2人前)

※★業務用蒸し鶏 (細く割く)	50g
※★国産白菜のキムチ (ざく切り)	50g
※★[冷凍] 塩ゆで秘伝豆 (解凍する)	30g
※ゴマ油	小さじ1
油揚げ (半分に切る)	2枚
とろけるスライスチーズ (半分に切る)	2枚



お好みで小ネギと醤油を  
つけてどうぞ!

★マークは自家製お土産商品です。

## 作り方

- ① ボウルに※を入れ、よく混ぜ合わせ、油揚げの口を開き、1/4ずつ詰めます。
- ② とろけるスライスチーズを半分に折り、油揚げの側面に入れ、口を爪楊枝で閉じます。
- ③ 熱したフライパンに②を入れ、両面を焼き、油揚げの表面がパリッとして、こんがり焼き色がついたら出来上がりです。

## 自家製お土産商品

### 業務用蒸し鶏

100gあたり・お試し価格

**120円(税込)**



### 国産白菜の キムチ 200g

**220円(税込)**



※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。