

おうち (de) 満洲レシピ

Vol.3

しょうゆ
焼そば



材料
2人前

★蒸麺… 2袋

★ザーサイ…20g
(食べやすい大きさに切る)

- お好みの具材
豚肉、キャベツ、人参、
小松菜など
- 油…大さじ1

A

★しょうゆタレ… 1袋

★旨辛みそ…目安10g以下
※混ぜ合わせておきます。

作り方

- ①蒸麺は袋から出して皿に移し、ラップをしてから電子レンジで30秒～1分加熱します。
- ②フライパンに油を入れ、お好みの具材・ザーサイを炒めます。具材に8割ほど火が通ったら、蒸麺と **A** を入れ、全体を炒め合わせ、水分が無くなったら完成です。

★マークは自家製お土産商品です。

ぎょうざの満洲

“しょうゆ 焼そば”にはこれ！

蒸麺
栃木県産小麦

100%



きょうごの満洲

こだわりの
自家製麺

要冷蔵

蒸麺
むしめん

焼そば用

蒸麺

蒸中華麺
(1玉170g)

55円(税込59円)

特 45円(税込48円)

※お土産商品の一部が割引価格になる
特売日がお得です。

ご家庭で簡単に
作れます！



ぜひ、お試し
ください。



お土産コーナーで販売中！

201804SK