

おうち de 満洲レシピ

Vol.8

サラダ麺

簡単!
爽やかな
おいしさ♪



★生麺…2袋

A

★塩タレ…1袋

★満洲ドレッシング…1袋

※混ぜ合わせておきます。

野菜

- レタス(ざく切り)…200g
- きゅうり(輪切り)…1/2本
- ミニトマト(半分に切る)
…10個

★チャーシュー(細切り)…100g

材料「2人前」

作り方

- ①沸騰したたっぷりの湯で、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、
氷水で冷します。水気をよく切りボールに入れます。
- ②チャーシューと野菜をボールに入れ、Aをかけて
よく混ぜ合わせたら、お皿に盛り付けて完成です。

★マークは自家製お土産商品です。

ぎょうざの満洲

“サラダ麺”にはこれ！

アサリスープ入



しおタレ

30円

(税込32円)

満洲

ドレッシング

15円(税込16円)

チャーシュー

[100gあたり]

280円(税込302円)

※グラム単価の販売です。



家庭で簡単に
作れますよ！

まぜまぜ



調理イメージ

生麺 生中華麺
(1玉160g)

55円(税込59円)

特売日価格

45円(税込48円)



お土産コーナーで販売中！

201809SK