

おうち de 満洲レシピ

Vol.10

メンマチャーハン



メンマの食感とチャーシューの旨味がおいしい!!

材料 (3~4人前)

★チャーシュー…200g
★メンマ…100g
★しおタレ…1袋

- 油…大さじ2
- 卵…4個
- 長ネギ(スライス)…50g
- ご飯…800g

作り方

- ①チャーシューとメンマを5mm角に切ります。
- ②フライパンに油を入れ、溶いた卵を流し込み、
①と長ネギを入れ炒めます。
- ③卵に火が通ったら、ご飯を入れ炒めます。
- ④ご飯がパラパラになったら、しおタレを入れてよく混ぜ合わせたら完成です。

メニュー考案者中野南口店 片桐宜野

★マークは自家製お土産商品です。

ぎょうざの満洲



フライパンで
簡単に作れますよ♪



味付けのポイントは
しおタレ!



お土産
コーナーで
販売中!



メンマ [200g]
180円
(税込194円)

アサリスープ入



しおタレ
30円
(税込32円)



チャーシュー
[100gあたり]
305円(税込329円)