

おうち de 満洲レシピ

Vol.57

餃子と秘伝豆の炊き込みご飯

レシピ考案者 航空公園駅前店 山田

炊き上がり！



餃子 in ライス
やみつきになるかも。

材料 (3~4人前)

米	2合
水	360cc
★生ぎょうざ(冷蔵・冷凍)	6個
お好みで青ネギ(小口切り)、紅生姜	適量

★しょうゆタレ 1袋

★[冷凍]塩ゆで秘伝豆 100g
(解凍しておく)

★は自家製お土産商品です。

作り方

- ① 米を研ぎ、水360ccを入れて30分浸水させます。
- ② ★しょうゆタレと★塩ゆで秘伝豆を入れてかき混ぜ、★生ぎょうざをのせて炊飯します。
- ③ 炊きあがったら、餃子とご飯と混ぜ合わせます。器に盛り、お好みで青ネギや紅生姜をのせて完成。



★自家製お土産商品



冷蔵 冷凍
生ぎょうざ
12個入・タレ付
通常価格 370円(税込)

特売日価格
300円
(税込)



冷凍 山形県産
塩ゆで秘伝豆 200g

1個 210円(税込)

2個 380円(税込)

お得



丸大豆醤油使用
しょうゆタレ
40円(税込)

簡単♪ 蒸し鶏の 南蛮漬け



レシピ考案者
武蔵境北口店 菊川



さっぱりして美味しいよ！

材料 (2～3人前)

★業務用 蒸し鶏(スライス) 1袋(約280g～400g)

野菜	玉ネギ(薄いスライス)	1/2個(100g)
	ピーマン(細切り)	1個(35g)
	人参(細切り)	1/4本(30g)
	鷹の爪(輪切り)	適量

A 合わせタレ	醤油	25g
	穀物酢	22g
	水	50cc
	砂糖	10g
	ごま油	1g

混ぜ合わせておく

★は自家製お土産商品です。

作り方

- 鍋に **野菜** と **A** を入れ、ひと煮たちさせます。
- お皿に★蒸し鶏を盛りつけ、①を全体にかけて、鷹の爪をちらして完成。

★自家製お土産商品

業務用 蒸し鶏

[100gあたり] 130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。ラーメンや
よだれ鶏、サラダなどにも！



ぎょうざの満洲