

おうち de 満洲レシピ

Vol.59

いつものおでんを
中華風にアレンジ!

ラーメン巾着

材 料 (10個分)	油揚げ	5枚 (熱湯をかけ油抜きする)
	★生麺	1袋
	★メンマ	100g
	ごま油	大さじ1
	★は自家製お土産商品です。	



作
り
方

- ① 沸騰したたっぷりの湯で、★生麺を1分ゆでます。ゆであがったらザルにあげ、流水でぬめりを取り、水分をよく切ってボウルに入れ、ごま油で和えます。
- ② 油揚げを半分に切り、中を開いて袋状にします。中に★メンマ10g、①を20gの順に入れます。口を爪楊枝で閉じて完成。

フライパンで焼いて
おつまみにも!



餃子入りおでん

材 料 (2〜3人前)	だし汁	1000cc
	★生ぎょうざ(冷蔵or冷凍)	6個
	★味玉	4個
	A おでんの具	お好みで (下茹でした大根、ちくわ、はんぺんなど)
	ラーメン巾着	4個

★は自家製お土産商品です。

作
り
方

- ① 鍋に湯を沸かし、★生ぎょうざを入れ、3分ゆでます。餃子をすくい取り、水気をよく切ります。
- ② 土鍋にだし汁を入れ、①と A を入れて煮込んだら出来上がり。

レシピ考案者 航空公園駅前店 山田

ぎょうざの満洲

調味料いらず! (一晩寝かせて) 大根しょうゆ漬で作る 松前漬け

レシピ考案者 武蔵境北口店 外崎

材
料

★自家製・国産大根しょうゆ漬 1袋

するめいか・昆布(細切り) 各10g

人参(細切り) 30g

★は自家製お土産商品です。



お好みで数の子を入れてもGOOD!



ポイント! 冷蔵庫で一晩寝かせると、粘り気が出て美味しい!

作
り
方

- ① ボウルに★大根しょうゆ漬を汁ごと入れます。するめいかと昆布は軽く洗い、水気をふき取り細切りにし、ボウルに入れます。
- ② 人参は耐熱皿に入れラップをし、電子レンジ(500W)で1分30秒加熱します。
- ③ ①と②をよく混ぜ、冷蔵庫で一晩(8時間程度)寝かせて完成!

202301SK

★自家製お土産商品



冷蔵

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)



生麺 ラーメン用

生中華麺(1玉160g)

通常価格 70円(税込)

特売日価格

60円(税込)

NEW!

自家製・国産大根のしょうゆ漬



自家ファーム産大根使用
50g
増量!
期間限定

自家製

国産大根のしょうゆ漬

150g ▶ 200g 170円(税込)



自家製メンマ

150g 190円(税込)



味玉 2個

140円(税込)