

おうち de 満洲レシピ

Vol.67 関東版

えび入り餃子で作る



夏にぴったりな
酸味が効いたおいしさ!

夏の冷し水餃子

レシピ考案者
田無北口店 山田



※写真は1人前です。



★天然えび入りプレミアム生ぎょうざ 1パック

材料(2人前)

A えび入りぎょうざの添付タレ 2袋

A ★冷し中華タレ 1袋 A オクラ(1分ゆで、輪切りにする) 5本

A きゅうり(5mm角に切る) 1本 A 練り梅 15g

A トマト(5mm角に切る) 小1個 A 黒酢又は酢 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お湯に★天然えび入りプレミアム生ぎょうざを入れ、6分ゆでます。
- ② ボウルに氷水を作り、①を入れ、そのまま冷蔵庫で30分程冷します。
- ③ 別のボウルにAを入れ混ぜ合わせて、冷蔵庫で10分程冷します。
- ④ お皿に水気を切った②を盛り、③をかけて完成です。

ぎょうざの満洲

202308SK

旨辛菜麺タレで作る

旨辛きゅうりの お漬物

レシピ考案者
つつじヶ丘北口店 笠井

お好みで、んにく・
昆布・かつおだしなど
を一緒に漬けても



ついつい箸が止まらなく
なってしまう一品!

材料

きゅうり(1cm幅の輪切りにする) 3本	A ★旨辛菜麺タレ	1袋
塩	A しょうがチューブ	1cm

★は自家製お土産商品です。

作り方

- ① ボウルにきゅうりを入れ、塩をふり、揉み込みます。10分程置き、ビニール袋に入れます。(水分が出たら捨てる)
- ② ①にAを入れ、よく揉み込みます。しっかり袋の空気を抜いて、冷蔵庫で1時間程漬け込んだら完成です。

★自家製お土産商品



小麦粉・豚肉・
野菜は国産
100%



天然えび入り 冷凍
プレミアム生ぎょうざ

12個入・タレ付

通常日価格 460円(税込)

特売日
価格 390円(税込)

お得!

特製
タレ付!

夏季
限定



冷し中華タレ

70円(税込)

そのままかけける
ストレートタイプ



旨辛菜麺タレ

80円(税込)

ラーメン、炒め物等に。