

# おうち de 満洲レシピ

Vol.67 関西版

冷麺風

冷し中華

キムチの  
トッピングで  
冷麺風に！



材料(1人前)

★生麺	1玉		
★冷し中華タレ	1袋	A トマト(くし切り)	2切れ
A ★国産白菜のキムチ	40g	A ゆで玉子(半分に切る)	1個
A ★自家製チャーシュー(細切り)	30g	A かいわれ、ゴマ	適量
A きゅうり(細切り)	20g	A スイカ	お好みの大きさ

★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3分30秒ゆでます。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、水気をよく切ります。
- ② 麺をお皿に盛り、その上に A をきれいに盛りつけ、★冷し中華タレを全体にまわしかけて完成です。

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、にんにく・  
昆布・かつおだしなど  
を一緒に漬けても



つつじヶ丘が止まらなく  
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



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)



自家製  
チャーシュー  
100gあたり

360円(税込)

※グラム単価の販売です。



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

夏  
季  
限  
定



国産白菜の  
キムチ  
150g  
190円(税込)



旨辛菜麺タレ  
80円(税込)

ラーメン、炒め物等に。