

# おうち de 満洲レシピ

Vol.69

## ソース焼そば

作り方が簡単に  
おいしく進化♪



調理例

※写真は1人前です。

### 【材料(2人前)】

サラダ油	大さじ1		
豚肉	100g	★蒸麺	2玉
カットした野菜	300g	★焼そばソース	2袋

★は自家製お土産商品です。

### 【2人前の作り方】

- ① フライパンにサラダ油を入れ、中火で熱し、豚肉に8割ほど火が通るまで炒めます。
- ② 炒めた豚肉の上に野菜を入れ、蒸麺2玉をのせ、焼そばソースを1袋(※1)回し入れます。フタをし、中火で3分(※2)加熱します。
- ③ フタを開け、軽く混ぜ合わせ、残りの焼そばソース1袋(※1)を入れます。再度フタをし、中火で3分(※2)加熱します。
- ④ フタを開け、ソースが全体に絡むように炒めて完成です。

(※1)1人前の場合は1/2袋 (※2)1人前の場合は1分半

**大感謝祭**

第4弾

11/2木まで



**お土産 焼そば2人前セット**

蒸麺×2・焼そばソース×2

通常価格  
~~240円~~  
(税込)

**200円**  
(税込)

40円  
お得!

※単品販売もごさいます。

# アレンジレシピ お好み焼き風 焼そば

レシピ考案者 下赤塚駅店 山田

小さめのフライパンで  
作りましょう！



## 材料(1人前)

溶き卵	1個	ベーコン(スライス・短冊切り)	1枚
とろけるチーズ	20g	キャベツ(千切り)	150g
★蒸麺	1玉	★焼そばソース	1袋
油	大さじ1	トッピング(マヨネーズ、かつお節、青のり)	適量

★は自家製お土産商品です。

## 作り方

- ① ボウルに **A** を入れよく混ぜ合わせ、★蒸麺を入れ更に混ぜ合わせます。
- ② 熱したフライパンに油を入れ、①を入れ丸く形を作り、その上にベーコン、キャベツの順に乗せ蓋をします。
- ③ 麺がカリッと焼けたら、お皿を使って全体をひっくり返します。★焼そばソースを鍋肌から回し入れ、蓋をして、蒸し焼きにします。
- ④ ソースが無くなったからお皿に盛り完成。トッピングは、お好みで！



# ぎょうざの満洲