

# タンメン

レシピ考案者 下赤塚駅店 山田

野菜たっぷり!



予め丼とタレを  
温めておきます!

材料(1人前)

豚バラ肉	60g	酒	大さじ1
キャベツ(細切り)	150g	コショウ	少々
玉ネギ(スライス)	30g	★生麺	1玉
人参(細切り)	30g	A★しおタレ	1袋
小松菜(3cm幅に切る)	30g	Aお湯	360cc
油	大さじ1	ごま油	小さじ1

★は自家製お土産商品です。

作り方

- ① 熱したフライパンに油を入れ、豚バラ肉を色が変わるまで炒め、野菜、酒、コショウを入れて更に炒めます。
- ② 別の鍋にたっぷりの湯を沸騰させ★生麺を入れ、1分40秒ゆでます。
- ③ 野菜がしんなりしたら①にAを入れ、沸騰直前にごま油を入れて、火を止めます。
- ④ よく湯切りした麺を、温めた丼の中に入れ、③を注ぎ完成。

## ★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)



アサリスープ入り

しおタレ

50円(税込)

# ぎょうざの満洲

# おうち de 満洲レシピ

Vol.71

## しおラーメン



予め井とタレを温めて  
更にあつあつ!



材料(1人前)

★生麺	1玉		
熱湯(井温め用)	適量		
A ★しおタレ	1袋	お好みの具材	適量
A 長ネギ(小口切り)	10g	★メンマ、★チャーシュー、★味玉	
熱湯(スープ用)	360cc	ゆで小松菜、白髪ネギなど	
		いりごま	適量

★は自家製お土産商品です。

作り方

- ① 井に袋のまま★しおタレと熱湯を入れ、井を温めておきます。
- ② 鍋にたっぷりの湯を沸騰させ★生麺を入れます。再び沸騰したら箸で麺を軽くほぐします。(ゆで時間:1分50秒)
- ③ 温めた井の湯を捨て、Aを入れ、熱湯360ccを注ぎます。
- ④ ゆでた麺をザルにあげ、湯をよく切り、③の井の中に入れ、お好みの具材を盛り、いりごまを振りかけ完成。

★自家製お土産商品



自家製メンマ 150g

190円(税込) ▶ 180円(税込)

12/17  
まで



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。

国産  
豚肉  
自家製

自家製だしで  
味付け!



味玉 2個

140円(税込)

202312SK