

おうち de 満洲レシピ

Vol.24

スープカレー
ラーメン

カレーをリメイク♪

体の芯まで
温まるコク旨!



材料
(1人前)

- ★生麺…1袋
- ★しょうゆタレ…1袋

お好みの野菜

- かぼちゃ(5mm幅にスライス)…60g
- なす(縦にスライス)…45g
- ピーマン(半分に切る)…1個
- カレー(余った物等)…200g
- 水…400cc
- ゆで玉子(半分に切る)…1個

作り方

- ① お好みの野菜を、素揚げします。
- ② 鍋に水400ccを入れ沸騰させ、しょうゆタレ・カレーを入れて、ひと煮立ちさせます。
- ③ 別の鍋に、たっぷりの湯を沸騰させ、生麺を1分50秒ゆで、しっかり湯きりし、丼に盛ります。
- ④ 麺の上に②を注ぎ、その上に①の野菜とゆで卵を盛り付けて完成です。

レシピ考案者 調理部 山田

★マークは自家製お土産商品です。

ぎょうざの満洲

納豆そばろ ラーメン

たっぷりのネギと
納豆が合うネバ♪



しょうゆ味!

レシピ考案者
藤東口店 竹地

材料
(1人前)

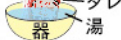
★生麺…1袋
★しょうゆタレ…1袋

- ごま油…大さじ1
- 豚ひき肉…80g
- 酒、コショウ…少々

★マークは自家製お土産商品です。

- 納豆…1パック
- 醤油…小さじ1
- 熱湯(スープ用)…400cc
- 長ネギの青い部分…50g
(スライスし、水にさらす)

作り方

- ①しょうゆタレは、袋のまま湯せんします。
- ②熱したフライパンにごま油を入れ、豚ひき肉を炒め、酒・コショウを入れます。肉に火が通ったら、納豆を入れすばやく炒め、醤油を入れて混ぜ合わせます。
- ③鍋に、たっぷりの湯を沸騰させ、生麺を1分50秒ゆで、しっかり湯きりします。
- ④丼に、しょうゆタレ・熱湯400ccを入れ、ゆでた麺を入れ、②と長ネギを盛り付けて完成です。

こだわりの
多加水麺



生麺 生中華麺
(1玉160g)

通常価格 **55円** +税

特売日価格 **45円** +税

店頭にて販売中!



丸大豆醤油使用
しょうゆタレ
30円 +税