

# おうち (de) 満洲レシピ

Vol.5 .....

## ピリ辛冷奴

簡単でおいしい!



### 材 料

- 豆腐…1丁
- 豚ひき肉…30g
- 油…小さじ1

A

★旨辛みそ…大さじ1/2

- 醤油、みりん…各小さじ1  
※混ぜ合わせておきます。
- 長ネギ(スライス)…10g
- ゴマ油…少々



レシピ考案者  
清瀬北口店 吉里治美

肉そぼろは  
ご飯や温野菜とも  
合いますよ!

### 作 り 方

- ①フライパンに油を引き、豚ひき肉を炒めます。  
火が通ったら A を入れ、全体を混ぜ合わせながら炒めます。器に移しておきます。
- ②豆腐は四等分に切り、お皿に盛ります。
- ③①が冷めたら長ネギを入れてかき混ぜます。  
豆腐の上に盛り付け、ゴマ油をかけて完成です。

★マークは自家製お土産商品です。

ぎょうざの満洲

“ピリ辛冷奴”にはこれ！

自家製



# 旨辛みそ

豆板醬&にんにく入り 100g

280円(税込302円)

餃子をはじめ、麺類や  
一品料理がピリ辛味に！  
冷奴などにもおすすめです。

旨辛みそとひき肉で  
いつもの冷奴に一工夫！



※調理イメージ



お土産コーナーで販売中！

201806SK