

おうち de 満洲レシピ

Vol.11

チャーシューと舞茸 の炊き込みご飯



舞茸の蒸りが食欲をそそる!

材料 (3~4人前)

● ご飯…2合

A

★チャーシュー…100g

★メンマ…100g

● 舞茸…40g

★しょうゆタレ…1袋

● 小ネギ(小口切り)…適量

作り方

- ①チャーシューとメンマを1cm幅の角切りにします。舞茸は、石づきを取り、適当な大きさにほぐします。
- ②洗ったお米を炊飯器に入れ、白米の水加減にしてしょうゆタレを入れて軽くかき混ぜ、Aを乗せて、炊飯スタート。
- ③炊き上がったら、よくかき混ぜます。盛り付けて小ネギをちらして完成です。

メニュー考案者：千川駅前店 店長 佐々木瑞穂

★マークは自家製お土産商品です。

ぎょうざの満洲

お土産コーナーで販売中!

“チャーシューと舞茸の炊き込みご飯”にはこれ!



自家製ですよ～



丸大豆醤油使用



チャーシュー

[100gあたり]

305円(税込329円)

メンマ [200g]

180円

(税込194円)

しょうゆタレ

30円

(税込32円)

※グラム単価の販売です。

炊き込みご飯に
具材とタレを入れて

