

ホイコーロみそを使ったレシピ



ホイコーロみそ
80円(税込)

ホイコーロ



みそのコクが
美味しい！

材料
(1人前)

豚ロース肉(ひと口大)	100g
キャベツ(ひと口大)	100g
長ネギ(斜め切り)	30g
ピーマン(乱切り)	20g
★ホイコーロみそ	1袋
油	大さじ2
酒	大さじ1

★…ぎょうざの満洲の商品です。

作り方

- ①フライパンに油を大さじ1を入れ、野菜を炒めます。酒を入れ、蓋をし10秒蒸し焼きにし、一旦お皿に取り出します。
- ②フライパンに油を大さじ1を入れ、豚ロース肉を並べ両面を焼き、火が通ったら一旦火を止めます。
- ③ホイコーロみそを入れて、再び火をつけ、ひと煮立ちさせます。①の野菜を戻し、全体に混ぜ合わせたら、お皿に盛りつけ完成です。

みそ焼そば

一味違うみそ味の美味しさ！

材料
(1人前)

★蒸麺	1袋
豚肉(ひと口大)	20g
キャベツ(ひと口大)	80g
長ネギ(斜め切り)	20g
玉ネギ(薄切り)	20g
★ホイコーロみそ	1袋
油	大さじ1
酒	小さじ1
コショウ、ごま油	少々

★…ぎょうざの満洲の商品です。

作り方

- ①蒸麺を袋から出してお皿に乗せ、ふんわりとラップをし、電子レンジ(500W)で30秒温めます。
- ②フライパンに油を入れ、豚肉と野菜を強火で炒めます。火が通ったら①の蒸麺、酒、コショウを入れ、炒め合わせます。
- ③麺がしんなりしてきたら、ホイコーロみそを入れ、しっかりとからめて炒めます。仕上げにごま油をまわし入れ、お皿に盛りつけ完成です。

マーボタレを使ったレシピ



マーボタレ
70円(税込)

マーボ豆腐

ご飯の上にものせて
丼にしてもGOOD♪

材料
(1人前)

豚ひき肉	50g
A 水	120cc
A 豆腐(1cm角に切る)	半丁(200g)
A★マーボタレ	1袋
A★旨辛みそ	5g
長ネギ(スライス)	10g
油	大さじ1
ごま油、酒、コショウ	少々
水溶き片栗粉	大さじ2/3

★…ぎょうざの満洲の商品です。



作り方

- ①フライパンに油を入れ、弱火で豚ひき肉を炒めます。8割火が通ったら、Aと長ネギを1/2、お酒、コショウを入れます。
- ②強火で沸騰させ、水溶き片栗粉を2～3回に分けて入れます。
- ③仕上げにごま油を入れ、お皿に盛りつけ、残りの長ネギをのせて完成です。

マーボなす

材料
(1人前)

なす	中2本位
豚ひき肉	50g
お湯又はだし汁	130cc
★マーボタレ	1袋
長ネギ(スライス)	10g
油	大さじ3
水溶き片栗粉	大さじ1
ごま油	少々

★…ぎょうざの満洲の商品です。



ご飯が進むおかずです！

作り方

- ①なすは、縦に1/2に切り、約5mm幅に斜め切ります。フライパンに油を大さじ2を入れ、なすを炒めます。しんなりしてきたらお皿に取り出します。
- ②フライパンに油を大さじ1を入れ、豚ひき肉を炒め、そばろ状になったら湯又はだし汁、マーボタレを入れ、長ネギを1/2加えます。
- ③沸騰したら、①のなすを加え、30秒煮込み、水溶き片栗粉でとろみをつけます。仕上げにごま油を入れ、お皿に盛りつけ、残りの長ネギをのせて完成です。