

# 満洲特製お弁当

行楽や運動会に!

簡単なレシピばかり! ぜひお試しください。

⑤ 満洲風ポテトサラダ



③ デビルドエッグ(カレー風味)



④ 鶏の唐揚げ

② 秘伝豆と塩こんぶの  
おいなりさん

⑥ 秘伝豆の  
パコソウチー

① 秘伝豆と紅しょうがの  
おいなりさん

※お弁当箱のサイズに合わせ、詰める量を調節してください。★は自家製お土産商品です。

## ① 秘伝豆と紅しょうがの おいなりさん

## ② 秘伝豆と塩こんぶの おいなりさん

おいなりさんでもOK!

### 材料 (5個分)

- 紅しょうが(粗みじん切り).....20g
- A ★[冷凍]塩ゆで秘伝豆(解凍する).....30g
- ご飯.....200g
- 味つけ油揚げ.....5枚
- いりごま.....少々

### 作り方

- 2つのボウルを用意し、1つにA、もう1つにBを入れ、それぞれ混ぜ合わせます。
- 味つけ油揚げを開いて1を詰めます。口を上にし、いりごまを散らして完成です。

### 材料 (5個分)

- 塩こんぶ.....8g
- B ★[冷凍]塩ゆで秘伝豆(解凍する).....30g
- ご飯.....200g
- 味つけ油揚げ.....5枚
- いりごま.....少々

★自家製お土産商品



冷凍 山形県産  
塩ゆで秘伝豆  
200g

1個 210円(税込)

2個 380円(税込) **お得**



## ③デビルドエッグ(カレー風味)

### 材料(8個分)

固ゆで卵……4個  
乾燥パセリ…少々  
(お好みでどうぞ)

A

★チャーシュー(5mm角に切る)…50g  
マヨネーズ…25g  
カレー粉…1g

### 作り方

1. 固ゆで卵を半分に切り、黄身だけを取り出しボウルに入れ、**A**を加え、よく混ぜ合わせます。
2. 白身のくぼみに**1**を、こんもりときれいに盛りつけ、乾燥パセリを振って完成です。

★自家製お土産商品



自家製チャーシュー  
100gあたり **360円(税込)**

大人も子供も大喜びの  
定番しょうゆ味。



## ④鶏の唐揚げ

### 材料(4人前)

鶏もも肉…2枚(約500g)  
片栗粉…50g  
揚げ油…適量

A

★しょうゆタレ…1袋  
おろしにんにく、おろし生姜…各5g  
※混ぜ合わせておく。

### 作り方

1. 鶏もも肉にフォークで数ヶ所穴をあけ、一口大に切ります。
2. ボウルに**A**を入れ、**1**を入れ良く揉み込んで30分程置きます。
3. **2**に片栗粉を入れ混ぜ合わせます。揚げ油を190℃に熱し、3~4分揚げたら完成です。

★自家製お土産商品



しょうゆタレ  
**40円(税込)**

## ⑤満洲風ポテトサラダ



レンジだから簡単!

### 材料(3人前)

じゃがいも…中3個  
人参(いちょう切り)…60g

きゅうり(薄切り)…35g

A

★メンマ(1cm幅に切る)…50g  
★チャーシュー(細切り)…20g

B

マヨネーズ…60g  
牛乳…大きじ1  
塩、こしょう…少々

### 作り方

1. じゃがいもは耐熱皿に入れラップをし、電子レンジ(500W)で10分加熱をします。熱いうちに皮をむき、お好みの大きさにつぶして粗熱を取ります。
2. 鍋にお湯を沸かし、人参を入れ1分茹でます。
3. ボウルに、**1**と**2**と**A**ときゅうりを入れ、**B**を加えて混ぜ合わせます。塩・こしょうで味を調えたら完成です。

★自家製お土産商品



自家製メンマ  
150g  
**190円(税込)**



## ⑥秘伝豆のペペロンチーノ

くせになる  
おいしいさ!

### 材料(3人前)

A オリーブオイル…大きじ1  
おろしにんにく…2g

厚切りベーコン(5mm角に切る)…30g  
※うす切りでもOK。

唐辛子(輪切り)…適量  
塩…少々

★[冷凍]塩ゆで秘伝豆(解凍する)…100g

### 作り方

1. フライパンに**A**を入れて、火をつけます。にんにくの香りがたったらベーコンを入れ炒めます。
2. 秘伝豆と唐辛子を入れ炒め、塩で味を調えたら完成です。