

おうち de 満洲レシピ

Vol.58

ごろごろ チャーシューの 中華風おこわ

モチモチして
美味しい♪

レシピ考案者 武蔵境北口店 菊川



炊飯器で
簡単に作れます!



材料 (3~4人前)

もち米	3合		
水	400cc	★	チャーシュー(1cm角に切る) 150g
干し椎茸の戻し汁	100cc	具	干し椎茸(水で戻しておく・粗みじん切り) 30g
★しょうゆタレ	1袋	材	人参(粗みじん切り) 30g
A オイスターソース	大さじ1/2		たけのこ[水煮](粗みじん切り) 50g
ごま油	小さじ1		青ネギ(小口切り) 適量

★は自家製お土産商品です。

作り方

- ① もち米は研いたらザルにあけ、よく水気を切っておきます。
- ② 炊飯器に、①と水400ccと戻し汁100ccを入れ、**A**を加えてかき混ぜ、**具材**を入れて軽く混ぜて平らにし、炊飯します。
- ③ 炊きあがったらさっくりと混ぜ、器に盛り、青ネギをちらして完成です。



ぎょうざの満洲

202212SK

“ごろごろチャーシューの
中華風おこわ”にはこれ!

丸大豆醤油使用



ラーメン・炒め物に

化学調味料・保存料・着色料不使用



ごだわりの国産豚肉
かたロース使用

しょうゆたれ

40円(税込)

Good!
おにぎりに入れても
お弁当に入れても



自家製チャーシュー

[100gあたり] 360円(税込)

※グラム単位の販売です。

オードブルや
お酒のおつまみなどにどうぞ!



お土産コーナーで販売中!