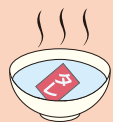


おうち de 満洲レシピ

Vol.70

しょうゆラーメン



予め丼とタレを温めて
更にあつあつ!



材料 (1人前)	★生麺 ※ゆでる前に常温でしばらく置く。1玉			
	熱湯(井温め用)	適量		
	★しょうゆタレ	1袋	お好みの具材	適量
	長ネギ(スライス)	10g	★メンマ★チャーシュー★味玉など	
	熱湯(スープ用)	360cc	トッピング用長ネギ(スライス)	30g

★は自家製お土産商品です。

作り方

- 鍋にたっぷりの湯を沸騰させ★生麺を入れ、1分50秒ゆでます。
- 温めた丼に★しょうゆタレと長ネギ10g分を先に入れ、熱湯360ccを注ぎ、よくかき混ぜます。
- よく湯を切った麺を丼の中に入れ、お好みの具と残りの長ネギ30gを盛りつけて完成。

★自家製お土産商品

ラーメンのトッピングにどうぞ!



自家製
チャーシュー
100gあたり
360円
(税込)



自家製
メンマ
150g
190円
(税込)



味玉
2個
140円
(税込)

※グラム単価の販売です。

202311SK

ぎょうざの満洲

あんかけ もやしラーメン

レシピ考案者 下赤塚駅店 山田



予め丼を温めて
おくとgood!



※写真は1人前です。

材料(2人前)

豚バラ肉	70g
もやし	1袋(200g)
野菜	
玉ネギ(スライス)	60g
人参(短冊切り)	30g
ニラ(5cm幅に切る)	30g
油	大さじ1
酒	大さじ1
コショウ	少々

★生麺 2玉

A ★しおタレ 1袋

A 水 400cc

A 片栗粉 25g

ごま油 小さじ1

B ★しょうゆタレ 1袋

B 熱湯 400cc

★は自家製お土産商品です。

作り方

- ① 熱したフライパンに油を入れ、豚バラ肉を色が変わるまで炒め、野菜、酒、コショウを入れて更に炒めます。
- ② 別の鍋にたっぷりの湯を沸騰させ★生麺を入れ、1分50秒ゆでます。
- ③ ①にAを入れ、混ぜながら炒め、とろみがついたらごま油を加えます。
- ④ カップなどにBを入れ、かき混ぜ、丼に分け入れます。
- ⑤ 麺を湯切りして、丼の中に入れ、麺の上に③を注ぎ完成。

★自家製お土産商品



生麺 ラーメン用

生中華麺(1玉160g)

通常価格 70円(税込)

特売日
価格 60円(税込)



しょうゆタレ
50円(税込)



しおタレ
50円(税込)