

おうち de 満洲レシピ

Vol.74

ソース焼そば

作り方が簡単に
おいしく進化♪



■材料(2人前)

サラダ油	大さじ1		調理例 ※写真は1人前です。
豚バラ肉(一口大に切る)	100g	★蒸麺	2玉
カットした野菜	300g	★焼そばソース	2袋

★は自家製お土産商品です。

■2人前の作り方

- ① フライパンにサラダ油を入れ、中火で熱し、豚肉に8割ほど火が通るまで炒めます。
- ② 炒めた豚肉の上に野菜を入れ、蒸麺2玉をのせ、焼そばソースを1袋(※1)回し入れます。フタをし、中火で3分(※2)加熱します。
- ③ フタを開け、軽く混ぜ合わせ、残りの焼そばソース1袋(※1)を入れます。再度フタをし、中火で3分(※2)加熱します。
- ④ フタを開け、ソースが全体に絡むように炒めて完成です。

(※1)1人前の場合は1/2袋 (※2)1人前の場合は1分半

期間
4/21日
まで



お家は応援!

お土産 **焼そば2人前セット**

蒸麺×2・焼そばソース×2 **40円お得!**
通常価格 ~~240円~~ **200円** (税込)

※単品販売もごさいます。

アレンジレシピ ちゃんぽん風麺

フライパン1つで
簡単!



まろやかでやさしい味

※写真は1人前です。

材料(2人前)

★しおたれ	2袋	A キャベツ(細切り)	200g
水	600cc	A 人参(短冊切り)	60g
牛乳	200cc	A 小松菜(5cm幅に切る)	60g
A ★蒸麺	2玉	A 玉ネギ(スライス)	30g
A 豚バラ肉(一口大に切る)	30g	A もやし、コーン	各60g
A シーフードミックス	60g	コショウ	少々

★は自家製お土産商品です。

作り方

- ① 深めのフライパンに★しおたれ、水、牛乳を入れて火にかけます。
- ② 沸騰したらAを入れ混ぜ合わせ、吹きこぼれないように気を付けながら煮込みます。野菜に火が通ったらコショウを入れて完成です。

20240320SK

★自家製お土産商品



焼そば用

蒸麺(1玉170g)
通常価格 **70円**(税込)

特売日
価格 **60円**(税込)



アサリスープ入り
しおたれ
50円(税込)

ぎょうざの満洲