

おうち de 満洲レシピ

Vol.75

ワカメンマ チャーハン

レシピ考案者
東久留米西口店 関口



※写真は1人前です。

簡単♪しおタレで
味が決まる!

材料
(2人前)

溶き卵	2個		
油	小さじ1	B ★しおタレ	1袋
A ★メンマ(1~2cm幅に切る)	50g	B 酒	小さじ1
A わかめ(粗みじん切り)	50g	B コシヨウ	少々
A 長ネギ(小口切り)	20g	いりごま	少々
A ご飯	500g	小ネギなど	お好みで

★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、溶き卵を入れたらざっくりとかき混ぜ、卵に火が通ったら A を入れ、手早くほぐすように炒めます。
- ② ご飯がパラパラになったら B を入れ炒め、全体に味がなじんだら器に盛り、いりごまを振りかけ完成です。お好みで小ネギを適量どうぞ。

★自家製
お土産商品



自家製メンマ

150g

190円(税込)



しおタレ

50円(税込)

202405SK

ぎょうざの満洲

豆乳担々麺

レシピ考案者 久喜西口店一同

コクのある
まろやかな味わい!

おすすめ!
ラー油で辛さUP



※写真は1人前です。

材料(2人前)

タレ	★マーボタレ	1袋	} 混ぜて おく	★生麺	2玉
	★ホイコーロみそ	1袋			
肉そぼろ	豚ひき肉	100g		B お湯	400cc
	油	小さじ1		B 豆乳	200cc
	A 長ネギ(みじん切り)	50g		お好みのゆで野菜(チンゲン菜など)	適量
	A タケノコ(みじん切り)	50g		ラー油	お好みで

★は自家製お土産商品です。

作り方

- ① **肉そぼろ** を作ります。熱したフライパンに油を入れ、豚ひき肉を色が変わるまで炒め、**A** を入れ炒め、**タレ** から**大さじ1**だけ入れ、更に炒めます。
- ② 鍋にたっぷりの湯を沸騰させ**★生麺**を入れ、1分30秒ゆでます。
- ③ ②の麺をゆでている間に、別の鍋に**B**と残りのタレを入れ、かき混ぜながら温め、ふつふつしてきたら火を止めます。
- ④ ②の麺をザルにあげ、湯をよく切り、丼に入れ、③を注ぎます。上に①を盛りつけ完成です。ゆで野菜とラー油は、お好みでどうぞ。

★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)



マーボタレ
70円(税込)



ホイコーロみそ
80円(税込)