

おうち de 満洲レシピ

Vol.76

蒸し鶏と秘伝豆の 塩昆布あえ

和えるだけ!

時短メニュー



材料(2~4人前)

★業務用 蒸し鶏(約1cm幅に切り、手で裂く) 150g

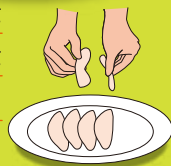
★[冷凍]塩ゆで秘伝豆(解凍しておく) 100g

塩昆布、ごま油 各大さじ1

★は自家製お土産商品です。

作り方

材料をボウルに入れ、よく混ぜ合わせて、お皿に盛りつけ完成です。



※食べやすい
大きさに裂く

レシピ考案者
朝霞台南口店 浅賀

★自家製お土産商品

そのままお召し上がり
いただけます。



業務用 蒸し鶏

100gあたり 税込130円

※グラム単価の販売です。



解凍してそのまま
おつまみなどに

冷凍 山形県産
塩ゆで秘伝豆

200g 税込210円

ぎょうざの満洲

202406SK

簡単！ 鶏とキムチあえ 冷奴



さっと出せる
夏のおつまみ！

【材料(2~4人前)】

豆腐(4等分に切る) 1丁

★業務用 蒸し鶏 50g
(約1cm幅に切り、手で裂く)

★キムチ 50g

★満洲ドレッシング 1袋

★長ネギ(小口切り) 10g

★は自家製お土産商品です。

【作り方】

- ① ボウルに★Aを入れ、よく混ぜ合わせます。
- ② お皿に豆腐を盛り、①を上に乗せて完成です。

レシピ考案者
小手指南口店 宮崎

★自家製お土産商品

醤油ベースの
中華ドレッシング



満洲
ドレッシング
税込20円



国産白菜の
キムチ 150g
税込190円

そのままお召し上がり
いただけます。



業務用 蒸し鶏
100gあたり 税込130円
※グラム単価の販売です。

国産
ハーブ鶏
自家製