

おうち de 満洲レシピ

Vol.21

メンマナムル

ピリ辛 



簡単で美味しいおつまみ！

材料 (2人前)

★メンマ…50g

★キムチ…30g

●もやし…100g

A

●ゴマ油…小さじ1 ●塩…少々

●おろしニンニク、醤油…各小さじ1/2

●かいわれ…適量

★マークは自家製お土産商品です。

作り方

- ①もやしは、サッと茹でて、ザルにあげ、冷ましておきます。
- ②ボウルに A を入れ、混ぜ合わせます。
- ③メンマ・キムチ・もやしを入れ、よく混ぜてお皿に盛り、かいわれを載せて完成です。

レシピ考案者：つつじヶ丘北口店 店長 山田大海

★お土産コーナーで販売中!★



自家製メンマ

[200g]

180円+税



国産白菜のキムチ

[200g]

210円+税

メンマとカニかま和え



お子様でも食べやすい
マヨネーズ味♪

和えるだけの
簡単サラダ!

材料(2人前)

★メンマ…40g

●カニかま…4本

●ミニトマト…2個

●マヨネーズ…10g

●かいわれ…適量

●オリーブオイル…お好みで

★マークは自家製お土産商品です。

作り方

- ①カニかまは細く裂き、ミニトマトは4等分に切り、ボウルに入れます。
- ②①に、メンマとマヨネーズを入れて混ぜ、お皿に盛ります。かいわれを載せて、仕上げにオリーブオイルをかけて、完成です。

レシピ考案者：熊谷駅店 渡邊一