

# おうち de 満洲レシピ

Vol.28

## 旨辛牛クッパ

辛いものを  
食べて元気に!



### ★ストレート生スープ…1袋

- 油…大さじ1
- 牛肉(スライス)…50g

A

- もやし…50g
- ニラ(5cm幅に切る)…20g
- しめじ…30g
- 長ネギ(スライス)…5g

### ★旨辛菜麺タレ…1袋

- ご飯(水で洗っておく)…100g
- 溶き卵…1個
- ゴマ油…小さじ1

材料  
(1人前)

作り方

- ① ストレート生スープは、袋を開け、凍ったまま鍋に入れ、フタをして中火にかけて溶かします。  
※ぬるま湯で1分ほど温めると開けやすくなります。
- ② 深めのフライパンに油を入れ、牛肉を炒め、8割程火が通ったら、Aを入れさらに炒めます。
- ③ ②に①・ご飯・旨辛菜麺タレを入れ、沸騰したら溶き卵を回し入れ、仕上げにゴマ油をかけて完成です。

レシピ考案者 東松山駅前店 横堀

★マークは自家製お土産商品です。

ぎょうざの満洲

# 中華スープ 磯風味



焼のりのよい香りがポイント!  
お茶漬けにしてもおいしい♪

材料 (2~3人前)

★マークは自家製お土産商品です。

★ストレート生スープ…1袋  
★しおタレ…1袋

- 水…200cc
- 焼のり(一口大に切る)…1枚
- 溶き卵…1個

## 作り方

レシピ考案者 せんげん台駅前 濱西

- ① **ストレート生スープ**は、袋を開け、凍ったまま鍋に入れ、フタをして中火にかけて溶かします。  
※ぬるま湯で1分ほど温めると開けやすくなります。
- ② ①に、**しおタレ**・水を入れ、沸騰する直前に焼のりを入れます。  
沸騰したら溶き卵を細く落とし入れ、軽くかき混ぜ、ふわふわに固まったら完成です。

お土産コーナーで販売中!



アサリスープ  
入り

しおタレ  
30円+税



炒め物や  
ラーメンに

旨辛菜麺タレ  
80円+税

ラーメンはもちろん  
お料理にも!



冷凍

ストレート  
生スープ  
120円+税

特売日価格  
100円+税

New