

満洲通信レシピ

Vol.1

生姜香る エビラーメン



温
ま
り
ま
す
よ
!

材
料
(
一
人
前
)

★生麺…1袋

- サラダ油…小さじ1
- むきエビ…3尾
- 豚肉…20g

- 白菜(ざく切り)…50g
- 玉葱(スライス)…20g
- 人参(短冊切り)…20g
- 椎茸(スライス)…20g
- 小松菜(5cm幅に切る)
…20g

野
菜

- 酒…小さじ1
- コショウ…少々
- お湯…400cc

★しおタレ…1袋

- おろし生姜…5g
- ごま油…少々
- 白髪ネギ(後のせ用)
…20g

作
り
方

- ①熱したフライパンにサラダ油を入れ、豚肉を炒めます。色が変わったらエビ・野菜・酒・コショウを入れ、炒めます。
- ②①にお湯400cc・しおタレ・おろし生姜を入れ、沸騰したらごま油を入れ、スープを作ります。
- ③②と同時に、鍋に湯を沸騰させ、生麺を1分50秒ゆで、しっかり湯きりし、丼に盛ります。
- ④湯きりした麺の上に②を注ぎ、中央に白髪ネギを盛り付けて完成です。

★マークは自家製お土産商品です。

ぎょうざの満洲

生姜香るエビラーメンにはこれ！

生麺
栃木県産小麦
100%

ラーメン用に
こだわりの多加水麺

ラーメンや炒め物、
焼そばにぴったり



しおタレ

30円
(税込32円)

アサリスープ入

沖縄の塩
シママス使用
(Shima-masu 50%)

生麺(1玉160g) **55円(税込59円)**

特売日価格 **45円(税込48円)**

※お土産商品の一部が割引価格になる
特売日がお得です。

ぜひご利用
ください！



お土産コーナーで販売中！

201802K