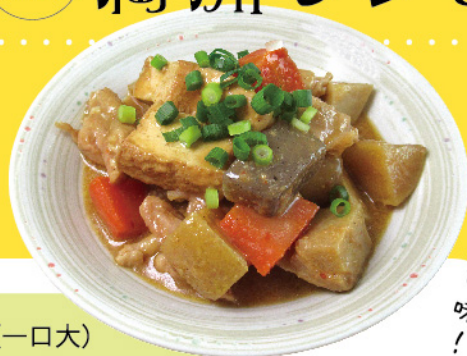


おうち de 満洲レシピ

Vol.2



ご飯が進む味!

A

材料

- 鶏もも肉(一口大)
…1枚(約300g)
- 大根(乱切り)…1/4本
- 人参(乱切り)…1/2本
- 里芋(小)…8個
- 厚揚げ(8等分に切る)…1枚
- こんにゃく(一口大に手でちぎる)…1/2枚

- 油…大さじ1
- 水…90cc

調味料

- 酒、みりん、砂糖
…各大さじ1
- ★みそタレ…1袋

作り方

- ①鍋に油を入れ、**A**を入れて中火で軽く炒めます。
 - ②水を入れ煮たったら、**調味料**を加え蓋をし、途中かき混ぜながら弱火で約15分煮込みます。
- ポイント** 火を止めてそのまま冷まし、食べる直前に再度温めると味がしみておいしさ倍増!



レシピ考案者
上尾東口店 関根雅子

★マークは自家製お土産商品です。

ぎょうざの満洲

みそ味の筑前煮にはこれ！

信州赤味噌使用



みそタレ
55円(税込59円)

こだわりのみそタレは、
信州赤味噌を使った本格派。



みそラーメンにも
ぜひご利用ください！

お土産コーナーで販売中！

201803K