

# おうち de 満洲レシピ

Vol.12

## ミルクちゃんぽん

ミルクを  
たっぷり使った  
マイルドな味



### 材料 (1人前)

#### ★生麺…1袋

- 豚肉…30g
- お好みの野菜…適量  
(キャベツ、人参、ニラ、小松菜など)
- 水…200cc
- 牛乳…200cc
- コショウ…お好みで

#### ★ザーサイ(ざく切り)…30g

#### ★しおタレ…1袋

### 作り方

- ①鍋に水を入れ沸騰させ、豚肉・野菜・ザーサイ・しおタレを入れ、煮込みます。
- ②煮たったら牛乳を入れ、一煮立ちさせます。  
注意：吹きこぼれないように気を付けてください。
- ③鍋に湯を沸騰させ、②と同時に、生麺を2分ゆでしっかり湯きりし、丼に盛ります。
- ④麺の上に、②を注いで完成です。  
お好みでコショウをかけると美味しいですよ。

\*メニュー考案者：熊谷駅店 金子美佐子\*

★マークは自家製お土産商品です。

ぎょうざの満洲

“ミルクちゃんぽん”にはこれ！

麵は  
栃木県産小麦  
100%



自家製だよ～

アサリスープス



生麺 生中華麺  
(1玉160g)  
55円(税込59円)

特売日価格

45円(税込48円)

しおタレ  
30円  
(税込32円)

ザーサイ [200g]  
150円  
(税込162円)

ザーサイとミルクの  
相性抜群！

簡単♪



調理イメージ

お土産コーナーで販売中！

201902SK