

おうち de 満洲レシピ

Vol.13

ザーサイとにんにくの特製タレ

ザーサイの食感と
ゴマ油の香りが
食欲をそそります♪



材料

★ザーサイ(みじん切り)…50g

★ぎょうざのタレ…4袋

- 長ネギ(みじん切り)…50g
- おろしにんにく…5g
- ゴマ油…大さじ1

作り方

- ① 器に、ザーサイ・ぎょうざのタレを入れ、混ぜ合わせます。
- ② ①の上に、長ネギ・おろしにんにくを乗せます。
- ③ フライパンで熱したゴマ油を、②を上にかけて香りを出します。
- ④ 混ぜ合わせて完成。
水餃子や焼餃子と、ご一緒にお召し上がりください。

焼餃子・水餃子の作り方は、店頭「**新餃子のさらにおいしい調理方法!**」チラシをご参照ください。

★マークは自家製お土産商品です。

ぎょうざの満洲

“ザーサイとにんにくの特製タレ”にはこれ！



生ぎょうざ 1パック12個入
タレ2個付

通常日 価格 **320円(税込345円)**

特売日価格

255円(税込275円)

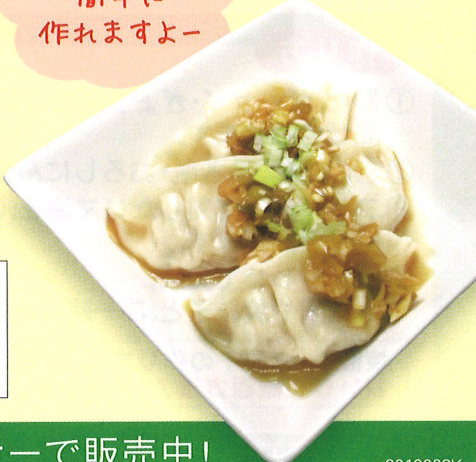


特売日がお得!



自家製ザーサイ
[200g] **150円**
(税込162円)

ご家庭で簡単に作れますよー



お土産コーナーで販売中!