

おうち de 満洲レシピ

Vol.18

レモンラーメン

冷たい麺



爽やかな酸味の効いた
おいしーさー！

材料(1人前)

★生麺…1袋

★しおタレ…1袋

- 豚薄切り肉…40g
- 冷水…400cc

- レモン(スライス)…1/2個
[ライムを加えてもOK!]
- 大根おろし…40g

作り方

- ①豚薄切り肉をゆでて、火が通ったらザルにあげ、しっかり水気を切り、冷蔵庫で冷やします。
- ②しおタレを、袋のまま湯せんします。
- ③沸騰したたっぷりの湯で、生麺を3分半ゆでます。ゆであがったらザルにあげ、流水でぬめりを取り、氷水で冷し、水気をよく切ります。
- ④丼に、しおタレと冷水を入れ混ぜて、③の麺を入れ、レモンを並べ、中央に①と大根おろしを盛り付けて完成。

★マークは自家製お土産商品です。

ぎょうざの満洲

“レモンラーメン”にはこれ！

麵は
栃木県産小麦
100%



ラーメン用

生麺 生中華麺
(1玉160g)

通常価格

55円(税込59円)

特売日価格

45円(税込48円)

特売日がお得！

アサリスープ入



暑い夏におすすめ♪
味の決め手はしおたれ！

しおたれ

30円

(税込32円)



調理イメージ

お土産コーナーで販売中！

201908SK