

おうち de 満洲レシピ

Vol.22

チャーシューと
キャベツの和え物

ピリ辛!



すく
出来る
おつまみ♪

材料
(2人前)

- キャベツ(ざく切り) …100g

A

- ★旨辛みそ…小さじ2
- ゴマ油…小さじ2
- 醤油…小さじ1
- 塩、コショウ…各少々

★チャーシュー(細切り)…30g

- かいわれ…適量

★マークは自家製お土産商品です。

作り
方

- ① 鍋に湯を沸かし、キャベツを約10秒茹で、ザルにあげて、冷まします。
- ② ボウルに①とA、チャーシューを入れて、混ぜ合わせ、器に盛り、かいわれをのせて完成です。

レシピ考案者：つつじヶ丘北口店 山田

お土産コーナー
で販売中!

豆板醤 &
にんにく入り
旨辛みそ
[100g]



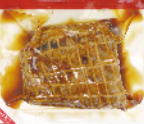
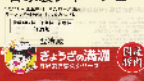
280円 + 税

国産豚肉かたロース使用

国産チャーシュー
[100gあたり]
※グラム単価の販売です。

325円 + 税

自家製チャーシュー



小サイズ:150g前後

チャーシュー サンドイッチ



具沢山で栄養満点！
食べ応えありますよー

材料
(2人前)

A

●卵…2個 ●牛乳…10cc

●塩…少々

※混ぜ合わせておきます。

●食パン(6枚切り)…2枚

●とろけるスライスチーズ…1枚

★旨辛みそ…適量

★チャーシュー…6枚

●油…適量

B

●キャベツ(千切り)…80g

●玉葱(薄切り)…20g

●マヨネーズ…30g

●黒コショウ…少々

※混ぜ合わせておきます。

★マークは自家製お土産商品です。
レシピ考案者：調理部 山田

作り方

- ① **A** の材料で、スクランブルエッグを作ります。
- ②食パン2枚をオーブントースターで焼きます。
(1枚にチーズをのせる)
- ③何ものせていないパンに、旨辛みそを塗り、チャーシュー3枚と **B**、さらに①をのせます。
- ④チーズをのせた方のパンにも、チャーシュー3枚をのせ、③と挟みます。食べやすいサイズにカットし、器に盛り完成です。
※ペーパーやラップで包むと食べやすいです。