

おうち de 満洲レシピ

Vol.49

秘伝豆の キーマカレー

材料すべて200g
だから簡単!



豆とトマトが合う
おいしいよー!

材料
(4人前)

★塩ゆで秘伝豆

(解凍しておく)

- 玉ねぎ(みじん切り)
- 豚ひき肉
- トマト(1cm角に切る)
- 水

各200g

- 油…小さじ1
- カレールウ…3カケ
- ご飯…適量

★味玉(輪切り)…2個

※ゆで卵で代用可。

作り
方

- ① フライパンに油を入れ、玉ねぎを炒め透明になったら、豚ひき肉を入れて炒めます。
- ② 豚ひき肉に火が通ったら、トマト・**秘伝豆**・水200ccを入れて混ぜ、弱火で5分煮込みます。
- ③ 一旦火を止め、カレールウを入れて溶かします。弱火でかき混ぜながら、とろみがつくまで加熱します。
- ④ 器にご飯をよそい、③をかけ、**味玉**を周りに並べ完成。

★マークは自家製お土産商品です。

レシピ考案者 花小金井北口店 山田

ぎょうざの満洲

202203SK

秘伝豆と梅の 炊き込みご飯

超簡単♪



この材料を
入れて炊く
だけです!



梅の香りがとっても爽やかで
秘伝豆との相性バッチリ!



材
料

★塩ゆで秘伝豆…1個
(解凍しておく)

- 米…3合
- 梅干し…3個
- 小ネギ(小口切り)…適量

作
り
方

- ① 米を研ぎ、3合の目盛りまで水を入れ、30分浸水させる。
- ② **秘伝豆**を汁ごと入れ、その上に梅干しを乗せ、炊飯します。
- ③ 炊き上がったら梅干しの種を取り出し、ほぐして、全体に混ぜます。お茶碗に盛り、小ネギをちらして完成。

★マークは自家製お土産商品です。

お土産コーナーにて販売中!



解凍してそのまま
おつまみや料理にも。

★山形県産
塩ゆで秘伝豆
冷凍 [200g]

1個 **210円**(税込)

2個 **380円**(税込)

お得



自家製だしで
仕上げました。

★味玉 2個
140円(税込)

※関西店舗は販売して
おりません。