

# ~ 『梅肉罗卜』 的简单烹调方法 ~

商品开发室

## 梅肉罗卜生春卷



【梅肉罗卜 1kg】 (602150)



※开封后请冷藏（10℃以下）保存，请在5日内食用。

《材料（1人份）》

梅肉罗卜 50 克、虾 2 只、葱 5 根、  
春卷皮 2 片、大紫苏叶 1 片、迷你番茄 1 个、  
黄秋葵 1 个

《烹调方法》

1. 将梅肉罗卜控干。
2. 将煮好的虾纵向切成两半
3. 将葱切成 4 厘米左右的长段。
4. 将大紫苏叶纵向切成两半。
5. 将春卷皮沾湿，夹在湿润过的纸巾中放置在一边。
6. 用春卷皮卷起梅肉罗卜、葱段和虾。装饰上迷你番茄和秋葵后完成。

### 丸松物产株式会社

总社 东京都世田谷区代田 1-47-2 TEL (03) 3419-1611 FAX (03) 5486-7878  
东北营业所 山形县上山市矢来 4-6-22 TEL (023) 673-5511 FAX (023) 677-1020  
关西营业所 大阪市淀川区西中岛 3-14-20 TEL (06) 6304-7234 FAX (06) 6307-2461  
九州营业所 福岡市博多区博多站前 4-4-23 TEL (092) 414-9788 FAX (092) 415-3669  
北海道办事处 北海道札幌北区麻生 4-9-5-102 TEL (011) 299-2416 FAX (011) 299-2416  
网页 <http://www.marumatsu-mb.co.jp>