

～『穂先うす塩メンマ』を使った簡単レシピ～

商品開発室

つけめん



【穂先うす塩メンマ 1.7 kg】



※開封後は、冷蔵保管で、5日以内にご使用ください。

《材料 (1人前) 》

中華麺	1玉	醤油	適量
穂先メンマ	3本	砂糖	適量
ゆで卵	1/2個	酒	適量
豚肉	2切		
ラーメントレ・水	適量		
長ねぎ	少々		

《作り方》

- ①穂先メンマの塩を抜く
- ②豚肉を水、醤油、酒、砂糖で柔らかく煮る
- ③卵をゆで、殻をむいたのち水、醤油、砂糖で煮る
- ④中華麺をゆで冷水で冷やす
- ⑤ラーメントレを冷水でのばし、全て皿に盛る

丸松物産株式会社

本社 東京都世田谷区代田 1-47-2 TEL(03)3419-1611 FAX(03)5486-7878
山形営業所 山形県上山市矢来 4-6-22 TEL(023)673-5511 FAX(023)677-1020
大阪営業所 大阪市淀川区西中島 3-14-20 TEL(06)6304-7234 FAX(06)6307-2461
福岡営業所 福岡市博多区博多駅前 4-4-23 TEL(092)414-9788 FAX(092)415-3669
ホームページ <http://www.marumatsu-mb.co.jp>