

～『おかずザーサイ』を使った簡単レシピ～

商品開発室

豚肉とザーサイのオイスター炒め



【おかずザーサイ 1kg】



《材料（一人前）》

おかずザーサイ	30 g
豚バラ肉	50 g
玉ねぎクシ切り	1/8 ケ
ピーマン乱切り	1/2 ケ
人参スライス	5 g
長ねぎ	10 g

＜調味料＞

オイスターソース	10 g
胡麻油	5 cc
酒	少々
醤油	少々
塩・胡椒	少々

《作り方》

- ①フライパンに油を熱し、豚肉を炒める。
- ②①に玉ねぎ、人参、ピーマンを順に加え炒める。
- ③ザーサイ、長ねぎ、調味料を加え炒める。

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 山形県上山市新北浦 3 番地 TEL(023)673-5511 FAX(023)672-8024
大阪営業所 大阪市淀川区西中島 5-11-10 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>