

メイン料理



炊き込みご飯

材料

- ・味付メンマ・・・100 g
- ・しめじ・・・50 g
- ・にんじん50 g
- ・鶏もも肉・・・150 g
- ・米・・・2合
- ・醤油・・・45 g
- ・みりん・・・30 g
- ・酒・・・15 g

作り方

1. にんじんは皮を剥いて細切りにする
2. しめじは石づきを取り、ほぐす
3. 鶏肉は1cm角の大きさに切る
4. 炊飯器に米と調味料、2合の水を入れ、軽く混ぜる
5. 具材を乗せて炊飯する



メンマの歯応えがアクセントに！

LOOK!

食感が加わり、美味しさ倍増★



チャーハン



牛丼



塩焼きそば

焼きそばの具材に！
食べ応え◎

スープ・焼き物

材料

- ・穂先味付メンマ・・・30 g
- ・酸辣湯の素・・・1袋

作り方

1. 酸辣湯の素と指定のお湯の量を入れる
2. 上にメンマを乗せて完成



酸辣湯スープ



スープとの相性抜群◎

LOOK!



チヂミ

生地の具材やトッピングに！



わかめスープ

まろやかな
味わいが癖になる～！



明太チーズ焼き

チーズ×メンマ！

お気軽にお問合せください

丸松物産株式会社

東京営業所・特販部（本社）
東北営業所（山形工場）
北海道出張所（札幌）
関西営業所（大阪）
九州営業所（福岡）

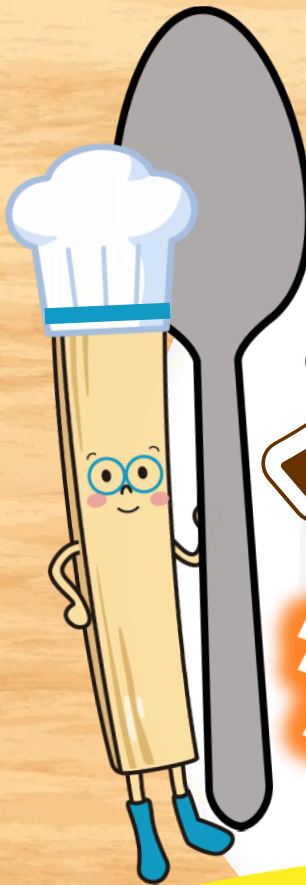
TEL / 03-3419-1611
TEL / 023-673-5511
TEL / 011-299-2416
TEL / 06-6304-7234
TEL / 092-414-9788



丸松物産HP



電子カタログ



メンマ

活用レシピ



名付け親だから知っている！



メンマの唐揚げ

外はサクッ！中はジューシー！



天ぷら串揚げもおすすめ！

材料

- ・極太味付メンマ…10本
- ・片栗粉…30g
- ・サラダ油…適量

作り方

- 1.メンマに片栗粉をまぶす
- 2.サラダ油できつね色になるまで揚げる

インパクト


メンマの卵焼き

材料

- ・極太味付メンマ…2本
- ・卵…3個
- ・サラダ油…15g

作り方

- 1.卵焼きの中にメンマをIN！
- 2.メンマを包むように巻いていく



インパクトのある見た目！



メンマこんにゃく

材料

- ・味付メンマ…30g
- ・こんにゃく…50g
- ・ごま油…15g
- ・醤油…10g
- ・みりん…10g
- ・砂糖…5g

作り方

- 1.こんにゃくを5cmの幅に切り、下茹でをし、水気を取る
- 2.調味料を入れ、こんにゃくとメンマを炒める

なつかしい味わい◎

定番


青椒肉絲

材料

- ・味付メンマ…80g
- ・ピーマン…40g
- ・パプリカ…40g
- ・豚肉…200g
- ・青椒肉絲の素…1袋
- ・片栗粉…15g
- ・サラダ油…15g

作り方

- 1.ピーマン、パプリカ、豚肉を細切りにする
- 2.1とメンマを炒め、青椒肉絲の素を入れ混ぜ合わせる



炒め物の具材にピッタリ！
ご飯が進む1品

メンマ 3兄弟

どんな形状のメンマが好き？



めん郎



めん丸



めん太

定番



麻婆豆腐

インパクト



ラーメンパン

定番



中華炒め

材料

- ・味付メンマ…50g
- ・韓国のり…2枚
- ・白髪ネギ…10g

和えるだけレシピ！



韓国のに和え

材料

- ・味付メンマ…100g
- ・コーン…30g
- ・醤油…5g
- ・バター…10g



コーンバター

材料

- ・味付メンマ…20g
- ・ツナ…20g
- ・ネギ…10g
- ・マヨネーズ…5g

マヨネーズ×メンマ◎



ツナマヨ和え

時短

塩昆布とコラボレーション



塩昆布ちくわ和え

チーズと相性抜群◎



クリームチーズの醤油漬け



ポテトサラダ

簡単！イチオシ1品

ホタテ×生姜醤油



ホタテ生姜和え

軟骨砂肝×塩胡椒レモン



軟骨おつまみ

揚げ玉紅生姜×ソースマヨネーズ



お好み焼風

納豆キムチ×醤油



キムチ納豆和え

わかめきゅうりもやし×ポン酢



ポン酢和え

モッツアレラチーズ×黒胡椒



モッツアレラチーズ和え

ネギ×食べるラー油



食べるラー油のせ

カニカマきゅうり×中華ドレッシング



中華和え