

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

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

LOOK!



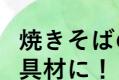
食感が加わり、
美味しさ倍増★



牛丼



メンマの歯応えが
アクセントに！



焼きそばの
具材に！
食べ応え◎



塩焼きそば

スープ・焼き物

材料

作り方

- 穂先味付メンマ…30 g
- 酸辣湯の素…1袋

- 酸辣湯の素と指定のお湯の量を入れる
- 上にメンマを乗せて完成

LOOK!



生地の具材や
トッピングに！

チヂミ



スープとの相性抜群◎



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

お気軽にお問合せください

東京営業所・特販部(本社) TEL / 03-3419-1611

東北営業所(山形工場) TEL / 023-673-5511

北海道出張所(札幌) TEL / 011-299-2416

関西営業所(大阪) TEL / 06-6304-7234

九州営業所(福岡) TEL / 092-414-9788



丸松物産HP



電子カタログ

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！

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

天ぷら串揚げも
おすすめ！

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…15 g
- ・醤油…10 g
- ・みりん…10 g
- ・砂糖…5 g

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…200 g
- ・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

こんな組み合わせも！？

定番／



麻婆豆腐

インパクト／



ラーメンパン

定番／



中華炒め



どんな形状の
メンマが好き？

材料

- ・味付メンマ…50g
- ・韓国の人り…2枚
- ・白髪ネギ…10g

和えるだけ
レシピ！



韓国人り和え

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

材料

- ・味付メンマ…30g
- ・塩昆布…4g
- ・キャベツ…30g
- ・ちくわ…30g
- ・ごま油…10g

クリームチーズの醤油漬け

材料

- ・極太味付メンマ…70g
- ・クリームチーズ…70g
- ・メンマの調味液…100 g

簡単！イチオシ1品

ホタテ
生姜醤油

軟骨
砂肝
塩胡椒
レモン

ホタテ生姜和え

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

材料

- ・極太味付メンマ…30g
- ・ポテトサラダ…60g



納豆
キムチ
醤油

キムチ納豆和え



カニカマ
きゅうり
中華
ドレッシング

中華和え

ポン酢和え

モッツアレラチーズ
黒胡椒

食べるラー油のせ

食べるラー油