

主食・スープ



■ビビンバ

材料

- ・水煮メンマ(細切)・・・20g
- ・ほうれん草・・・20g
- ・キムチ・・・40g
- ・そばろ・・・30g
- ・卵黄・・・卵1個分
- ・味付もやし・・・30g
- ・なます・・・30g
- ・ご飯・・・200g

メンマを
具材として追加！



■炊き込みご飯

採用実績
あり

材料

- ・水煮メンマ(細切)・・・30g
- ・お米・・・60g
- ・人参・・・3g
- ・白だし・・・5g
- ・水・・・70g
- ・きぬさや・・・適量

メンマの旨みが
ご飯に行き渡る◎



■ルーロー飯

材料

- ・水煮メンマ(細切)・・・50g
- ・うずら卵・・・50g
- ・チンゲン菜・・・100g
- ・豚バラ肉・・・110g
- ・サラダ油・・・15g
- 【混合調味液】
- ・醤油,酒,みりん・・・各15g
- ・オイスターソース・・・5g
- ・スターアニス・・・少々

メンマとお肉の
相性抜群！



■ワンタンスープ

材料

- ・水煮メンマ(細切)・・・15g
- ・具入りワンタン・・・30g
- ・水・・・300g
- ・鶏ガラ・・・10g
- ・醤油・・・5g
- ・ごま油・・・5g
- ・ねぎ・・・適量

メンマの食感が
良いアクセントに！



あんかけうどん



すまし汁



ドライカレー

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) 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

国産メンマ レシピ集

一 国産孟宗筍100%使用！上質な1皿を一



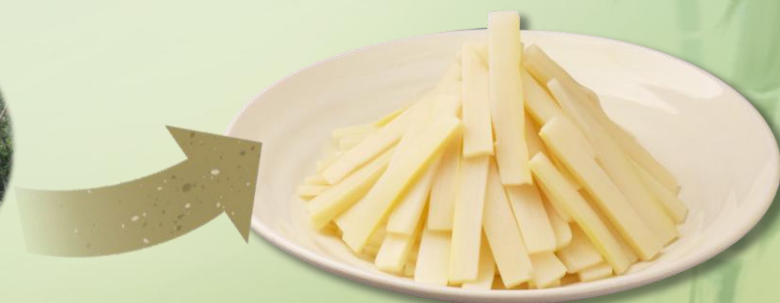
美味しく食べて竹林を守る

全国で深刻化する放置竹林問題。
丸松物産はその解決に向け、伸びすぎた筍から
メンマを作る取り組みに励んでいます。

詳しくはこちらから



放置竹林



幼竹を工場で加工し、**メンマ**に！

定番

材 料

- ・味付メンマ(穂先)・・・50g
- ・人参・・・50g
- ・ごぼう・・・50g
- ・ごま油・・・8g
- 【混合調味液】
- ・醤油・・・12g
- ・酒・・・15g
- ・みりん・・・12g
- ・砂糖・・・5g

作り方

1. 人参に火が通ったらメンマを加える。
2. 混合調味液を加え、水分が飛んだら完成。

■ きんぴらごぼう



採用実績あり

■ 筑前煮



筍の代わりにメンマをIN!

材 料

- ・水煮メンマ(極太)・・・20g
- ・鶏もも肉・・・20g
- ・こんにゃく・・・20g
- ・椎茸・・・20g
- ・人参・・・20g
- 【混合調味液】
- ・白だし・・・10g
- ・みりん・・・10g
- ・醤油・・・6g
- ・水・・・40g

作り方

1. 鶏肉、こんにゃくは下茹でする。
2. 混合調味液を加え、味が染みたら完成。

■ カレーきんぴら



■ 牛しぐれ煮



材 料

- ・味付メンマ(穂先)・・・100g
- ・にんにく・・・10g
- ・えび・・・80g
- ・塩胡椒・・・適量
- ・ほうれん草・・・100g
- ・サラダ油・・・適量

作り方

1. にんにくを加熱し、香りを出す。
2. 材料を炒め、塩胡椒で味を整える。

■ 春雨リテー



メンマの食感がアクセントに!

材 料

- ・水煮メンマ(細切)・・・60g
- ・ブロッコリー・・・50g
- ・ごま油・・・15g
- 【混合調味液】
- ・オイスターソース・・・5g
- ・砂糖・・・15g
- ・醤油・・・30g
- ・ささみ肉・・・80g
- ・春雨・・・60g

作り方

1. 具材を炒め、春雨と水を入れる。
2. 春雨に火が通ったら混合調味液味を加え炒める。

■ ガーリック炒め



■ 肉炒め



■ タコ炒め



規 格：800g×10
賞味期限：製造日より10ヶ月

商品紹介



規 格：1kg×10
賞味期限：製造日より10ヶ月

国産味付メンマ(細切)



規 格：1kg×10
賞味期限：製造日より10ヶ月

国産味付メンマ(極太)



規 格：1kg×10
賞味期限：製造日より10ヶ月

国産味付メンマ(穂先)

小鉢

酢味噌×菜の花



■ 菜の花和え

×木の芽味噌



■ 木の芽味噌和え

マヨネーズ×わかめ



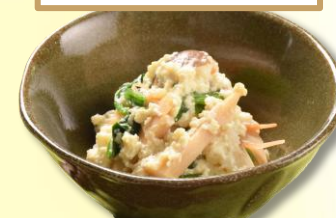
■ マヨ和え

めんつゆ×揚げなす



■ 煮びたし

豆腐×醤油×野菜



■ 白和え

なます×柚子



■ 酢の物

インパクト

■ かき揚げ



材料

- ・水煮メンマ(細切)・・・50g
- ・えび・・・4尾
- ・玉ねぎ・・・15g
- ・みつば・・・適量
- ・小麦粉・・・20g
- ・片栗粉・・・3g
- ・水・・・30g
- ・サラダ油・・・適量

採用実績あり

メンマのシャキシャキ食感がクセになる◎

■ 肉まん



■ 肉巻き

洋風

■ バジルサラダ



子どもも好きな味つけ!

■ ケチャップ和え

材料

- ・水煮メンマ(細切)・・・80g
- ・生ハム・・・10g
- ・オリーブオイル・・・5g
- ・パルメザンチーズ・・・適量
- ・レモン汁・・・適量
- ・粗挽き胡椒・・・適量

■ 生ハムサラダ

