

主食・スープ



■ ビビンバ

採用実績
あり

材料

- ・水煮メンマ(細切)…20g
- ・ほうれん草…20g
- ・キムチ…40g
- ・そぼろ…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

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

採用実績
あり

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Anis…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・販売部(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！

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

定番

作り方

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

■筑前煮

材料

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

作り方

- 鶏肉、こんにゃくは下茹です。
- 混合調味液を加え、味が染みたら完成。

筍の代わりに
メンマをIN!

■きんぴらごぼう



採用実績
あり

炒め物

材料

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

作り方

- にんにくを加熱し、香りを出す。
- 材料を炒め、塩胡椒で味を整える。

■春雨炒め

材料

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

作り方

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

メンマの食感が
アクセントに!

■ガーリック炒め



■肉炒め



■タコ炒め

国産水煮メンマ(細切)



規 格：800g×10
賞味期限：製造日より10ヶ月



国産水煮メンマ(極太)



規 格：800g×10
賞味期限：製造日より10ヶ月

国産水煮メンマ(穂先)



規 格：800g×10
賞味期限：製造日より10ヶ月

商品紹介

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)



規 格：1kg×10
賞味期限：製造日より10ヶ月

小鉢

酢味噌×菜の花



■菜の花和え



×木の芽味噌



■マヨ和え



■めんつゆ×揚げなす



■白和え



■なます×柚子

インパクト

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

メンマのシャキシャキ
食感がクセになる◎

採用実績
あり

■肉まん



■肉まき

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

