

この肉味噌さえあれば、お手軽台湾風食卓！

ツキ市通信

スタイチ担々肉味噌で食べる
スタイチ冷やし担々麺

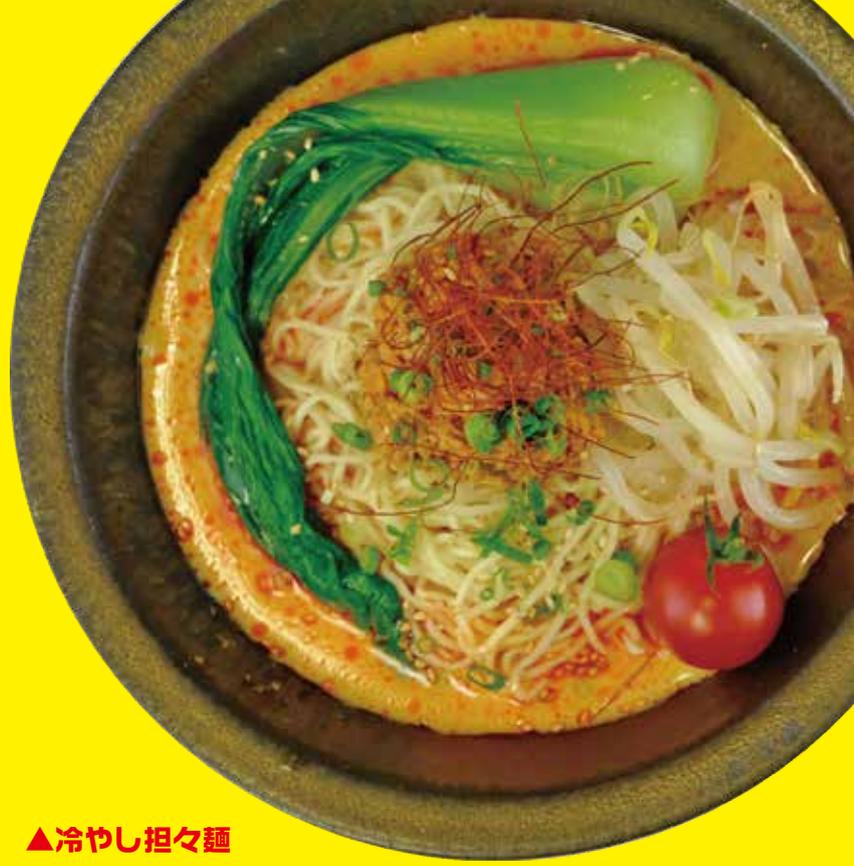


「スタイチ冷やし担々麺」

暑くなってくるこの時期に、まるで台湾料理店のような
冷やし担々麺が簡単にご家庭で味わえます。



夏を味わう! 本格おうち 台湾料理



▲冷やし担々麺

鶏ガラスープに豆乳と練りごま、お酢、砂糖、醤油を加えて作ったスープで作る冷やし担々麺に「担々肉味噌」と茹でもやし、青梗菜、トマトなどをトッピングすれば、コクのある冷やし担々麺の出来上がり。市販の冷やし担々麺スープを使えば、トッピングするだけで本格派の味が楽しめます！

この夏は「担々肉味噌」でピリ辛そうめんがオススメ！
そうめん「担々肉味噌」と、トマト、青ネギ、刻み海苔、鰹節、卵黄をトッピングして、あごだして味わうこのピリ辛そうめん。和風だしがとても良く合います。
夏の野菜や薬味をたくさんのもせても美味しいですよ！

▼担々肉味噌 そうめん



▼台湾風冷奴

「家で飲むビールが更に美味しくなる」一品が、この台湾風冷奴。水を切ってよく冷やした冷奴に、「担々肉味噌」とネギをかけるだけで、まるで台湾料理店のような本格的な味わい。コツは豆腐の水気をしっかり切ること。みじん切りしたザーサイも添えると、より本格感が増します！



辛いモノ好き究極の常備菜！

スタミナ1番のパンチと辛さに加えて、旨さもしっかりと残る深い味わいの台湾肉味噌。冷やし中華に、冷奴に、ご飯にかけるだけで、中華料理店レベルの一皿が出来上がります。



- ▶ 内容量：120g×30
- ▶ 直射日光・高温多湿を避け、常温保存
- ▶ 賞味期限：製造から300日

山一商事株式会社 営業部
〒506-0002 岐阜県高山市問屋町30番地88
0577-33-0111 (代表)
0577-57-8132 (特販部)

<http://www.yama-1.com> 山一商事株式会社

検索

ツキイチ通信バックナンバーDLページはコチラから▶

ツキイチ通信バックナンバーがホームページから
閲覧・ダウンロードできます！



編集・DTP
企画部

