

冷凍

ご予約承り中

表示の価格はすべて税込みです。

年末年始用 お料理の紹介です

冷凍・真空パック

賞味期限：1/31

- ・本格中華をご自宅で
- ・急な来客に便利
- ・夜食やおつまみにも
- ・一人ご飯が楽ちんリッチ

湯煎で
12分

☆ 作り方 ☆

袋は開けず、冷凍のまま、10～12分湯煎してください。
お鍋一つでパパッと簡単手間いらず！

盛りつけに工夫をすると、おもてなしにもうれしい一品に仕上がります。



① エビのチリソース

750円(税込)



身がプリっとしていて、甘みのあるエビを使用しています。身が固くならないように下味や衣に工夫をしています。彩りが美しく、おもてなしにも喜ばれる一品です。



② 肉団子(甘酢あんかけ)

750円(税込)



定番の肉団子は、三元豚のみ使用し、大きめのサイズで、ずっしりと食べ応えのある一品にしました。柔らかな酸味の甘酢でさっぱりと仕上げま



③ 三元豚の角煮

900円(税込)



スツと箸の通る柔らかさ。口に含むと肉のうま味がしっかり。茹でた小松菜等で一手間加えますと、おもてなしに華やかな一品となります。



④ チャーハン(真空パック)700円(税込)

お店で食べる味そのままに、おうちで手軽に味丸のチャーハンが食べられます。

- ・袋のまま沸騰したお湯で10～12分湯煎します。
- ・袋から出したら良くほぐしてください。
- ・お椀によそって皿にひっくり返すと、お店で食べる丸い炒飯が楽しめます。

