

冷凍

# ご予約承り中 年末年始用 お料理の紹介です

表示の価格はすべて税込みです。

冷凍・真空パック

賞味期限：2/15

- ・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。

お鍋一つでパッと簡単手問はず！

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

800円(税込)



身がブリっとしていて、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)

800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

950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)750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。

