

おすすめレシピのご紹介



このレシピは特定原材料（卵、乳、小麦、えび、かに、そば、落花生）を含まない材料、アレルギー対応の調味料を使用したメニューです。お手元の材料、調味料によってはアレルギーが含まれることがありますので、原材料表示を確認するなど充分ご注意ください。※しょうゆなどは体に合ったものを使って下さい。

＼ お家でお店の味！ ＼

美味しい焼ビーフン



材料（1人分）

お米100%ビーフン……………50g
 お好みの野菜……………100g
 （キャベツ、人参、白ねぎなど）
 豚薄切り肉……………30g
 スープの素（顆粒） ……小さじ2/3
 アレルギー対応しょうゆ…小さじ1/2
 塩・こしょう……………少々
 油……………適量

作り方

準備：豚肉、野菜は細切りにする。
 ①ビーフンを約4分間ゆで、水洗い後、水分をしぼり、油大さじ1/2をからめる。
 ★ポイント：ビーフンをしっかりしぼって水を切る！
 ②①をフライパン全体に広げ入れ、火をつけてパチパチと音がするまでビーフンを炒め、余分な水分を飛ばし、器に取り出す。
 ③②のフライパンを熱し、油大さじ1/2を加え、細切りにした豚肉、野菜の順でしっかりと炒める。
 ④②ビーフンを加え、炒め合わせてからスープの素、塩こしょうで味付け、しょうゆで香り付けする。



＼ おうちで作ろう♪ ＼

レンジで簡単!いちご大福

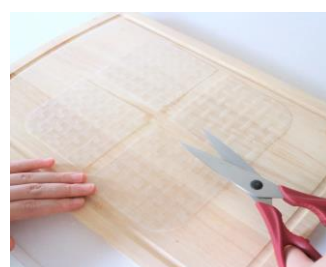


材料（1人分）

四角いライスペーパー……………1枚
 水……………少量
 フルーツ（いちごなど）…1個
 あん……………20g
 （お好みの白あんや粒あんなど）

作り方

①ライスペーパーが入るサイズの器を用意し、ライスペーパーが浸る程度の水を入れて電子レンジ600W30秒で加熱する。
 ②柔らかくなったライスペーパーの真ん中にあんこを薄く塗り広げ、上にいちごを置く。
 ③いちごを覆うように上下、左右の順にライスペーパーを折り返して包んで完成。
 ※冷蔵庫でしっかり冷やすと、ライスペーパーが硬くなってしまいますので、常温でお早めにお召し上がりください。



🎁 通販限定! 🎁 いろいろ試せるお得な お米のめんお届けセットのご紹介

一足早く新商品
 をお試しできたり
 します♪

お米のめん商品と新発売商品や開発中の商品を
 詰め合わせ、季節ごとにご用意しております。
6種類+aで1500円(税込)



通販限定

KENMIN ONLINE SHOP

ケンミン食品公式オンラインショップ

☎ 078-366-3036

受付：月曜～金曜 9:00～16:00
 （土日祝日・年末年始・夏季などの特別休暇を除く）

新規会員登録で
 今すぐ使えるポイントをGET!

500pt
 プレゼント!

詳細はこちら



お買い物はこちらから↑

ネット通販会員限定 6大特典

01

ポイントサービス

1ポイント=1円で使える
 ポイントが貯まります。

02

ログインポイント

ログインするだけで
 1日1ポイントゲット!

03

ご購入が簡単に!

毎回お届け先を入力する
 手間が省けます。

04

会員ランク制度

買えば買うほど
 お得になります!

05

メルマガ配信

ケンミンのお得な情報を
 配信いたします。

06

会員費0円

入会費・年会費が
 ずっと無料!