



ちゃんぽん麺

アレルギー/小麦・乳成分

材料	2人用
ちゃんぽん麺	2玉
スープ	2袋
水	適量
豚コマ	60 g
なると巻	¼本
キャベツ	150 g
もやし	100 g
人参	30 g
玉葱	小1コ
油	大1/2
塩、こしょう	少々

*赤字の材料はご自宅でご用意ください



※調理例

お客様の声をお聞かせください
アンケートにご協力お願ひいたします

← アンケートはこちらから

QRコード

スマホで簡単アクセス！

左のQRコードからアクセス
ページへお進みください。

▶ いただきましたお声は、今後のサービス向上に活かしてまいります

作り方

- ①キャベツ...ざく切り
人参...半月切り
玉葱...薄切り
なると巻...食べやすく切る
- ②たっぷりの熱湯で麺を約3分ゆで、
水気をきる。
- ③スープは分量の水(パッケージ記載)
で溶かしておく。
- ④大きめのフライパンに油を熱して豚
肉、①、もやしを炒め、塩、こしょう
をし、②、③を加え、ひと煮立ちさせ
る。

長崎名物のちゃんぽんは普通の麺とはひと味違った風味
と食べ応えのある太さ、独特のスープが特徴です。