ケンミン食品
株式会社

ボリュームUPに♪簡単きのこ みそ汁ビーフン

調理時間：10分　調理法：お鍋　カロリー：91kcal　塩分：1.6g

献立にあと1品！ボリュームが足りない時の簡単お手軽レシピ！
ビーフンを味噌汁の具材と一緒に煮込むだけ！
お鍋ひとつでできるビーフン入りのおかず味噌汁です♪
お米からできているビーフンは味噌との相性も抜群です！

【ママ社員考案レシピ】
主菜や副菜にボリュームがなく、あと一品必要…?と困ったことはありませんか？！
そんな時におすすめの、ボリュームUPみそ汁レシピです♪
味噌は、兵庫県芦屋市の老舗お味噌の会社　六甲みそ
さまの、味噌汁にぴったりの風味豊かな「手造のあじ あま塩」を使用しました。
みそ汁に入れても食感が残るビーフンはおうちにあると とても便利ですよ☆

使用商品

お米100% ビーフン [150g]

豊かな水と土で丹精込めてつくられた良質な硬質米を吟味し、お米だけでつくったお米100%ビーフンです。お米100%だからできるお米の芳醇な香りとコシのある食感が特徴のお米の魅力が詰まったビーフンです。

材料　2人前

お米100%ビーフン：20g
しめじ：30g
なめこ（えのきでも可）：20g
たまねぎ：1/10個（20g）
にんじん：1/10本（15g）
青ねぎ：2本（8g）
水：400cc
和風だしの素：小さじ1弱（2.5g）
合わせ味噌：大さじ2(36g)※お好みの量で

作り方

(1)
しめじは石づきを取り、ほぐしておく。
なめこは軽く洗う。
たまねぎは薄切り、にんじんは短冊切り、青ねぎは小口切りにする。

(2)
鍋にしめじ・なめこ・たまねぎ・にんじんを入れ、水（400cc）・和風だしの素を入れて火にかける。

(3)
沸騰したらビーフンを乾めんのまま入れ、【中火】で4分間煮込む。

(4)
火を止め、味噌を溶かし入れ、器に盛り付ける。最後に青ねぎをトッピングし出来上がり。

Copyright (c) KENMIN FOODS co., ltd. All rights reserved.