ケンミン食品
株式会社

大晦日に♪ごま油香る 年越しビーフン



調理時間：5分　調理法：お鍋　カロリー：393kcal　塩分：3.0g

5分煮込むだけ！
今年はいつもと違った年越しそばはいかがですか？
お米の上品な風味と合うお出汁は、鶏がらスープを使って簡単に作ります♪

【ビーフン開発者考案レシピ】
ケンミン食品は年越しもやっぱりビーフン！
年越しそばに一般的な和風だしで年越しビーフンを試作しましたが、中華風のスープの方が社内で人気でした♪
天ぷらを崩しながら食べると、また雰囲気が変わった美味しいスープに変化します♪

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　1人前

お米100%ビーフン：50g
鶏がらスープ：400cc
■調味料A
【A】薄口醤油：小さじ1（6ｇ）
【A】ごま油：大さじ1（12ｇ）

■トッピング
エビ天やかき揚げ
青ねぎ：適量

作り方

(1)
鶏がらスープ400ccを鍋で沸騰させる。
※今回は「鶏がらスープの素」のパッケージ裏面通りに作りました。

(2)
ビーフンを入れ、5分煮込む【中火】。
5分後、【調味料A】を入れて火を止める。

(3)
お好みの天ぷらを乗せ、青ねぎをトッピングする。

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