ケンミン食品
株式会社

ケンミン食品のビーフンだらけのおせち料理



調理時間：60分　調理法：　カロリー：1kcal　塩分：0g

新春、あけましておめでとうございます。ケンミン食品らしい、全ての料理にビーフンが入ったおせち料理がついに誕生しました。炒める、ゆでる、揚げる…ケンミン食品のビーフン調理のノウハウも愛情も詰まった世界に一つだけのおせち料理です。

使用商品　ケンミン焼ビーフン 鶏だし醤油

1960年生まれのロングセラー商品。
味付タイプのビーフンなので、ゆで戻す手間がいりません。
フライパンでも電子レンジでも簡単に調理できるノンフライめん。



材料　1人前

各レシピを参照ください

作り方

(1)
下段：左
「里芋のごま味噌 焼ビーフン」の作り方
(2)
上段：右
「カリカリ食感♪ビーフン煎餅」の作り方
(3)
上段：左
「本場ベトナムのエビ生春巻き」の作り方

(4)
中段：中央
「おうちで本格中華！ビーフンのおこげ仕立て ～春の恵みあん～」の作り方

(5)
下段：中央
「ほうれん草のキッシュ風オムレツ」の作り方

(6)
下段：右
「シイタケ香る焼ビーフンの信太巻」の作り方

(7)
上段：中央
「米粉籠包」の作り方

(8)
中段：左
「健民ダイニング前菜♪冷製いくらビーフン」の作り方

(9)
中段：右
「きんぴらごぼうリメイク術☆香ばし醤油パッタイ」の作り方

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