ケンミン食品
株式会社

肉厚ジューシー！飛騨やまっこの焼ビーフン

調理時間：10分　調理法：フライパン　カロリー：672kcal　塩分：3.1g

飛騨やまっこを1パック使い切り！
やまっこ特有の肉厚な食感を楽しめる焼ビーフンです。
やまっこは最初に炒めて水分を軽く飛ばすことで、芳醇な香りを引き出すことができます。

・飛騨やまっことは？
「やまっこ」とは、岐阜県で生産されているブランド菌床しいたけの名称であり、
特に飛騨地方で冬の農閉期に生産されたやまっこが「飛騨やまっこ」と呼ばれています。
肉厚でボリュームがあり、ジューシーな食感が特徴です。

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　2人前

ケンミン焼ビーフン：1袋
豚ばら肉：100ｇ
飛騨やまっこ：1パック（約120ｇ）
たまねぎ：1/4個（約50ｇ）
水：190cc
油：大さじ1/2（6ｇ）
■トッピング
刻みねぎ：適量

作り方

(1)
飛騨やまっこは軸を落とし、厚めにスライスする。
豚ばら肉は一口大に、たまねぎは薄切りにする。

(2)
フライパンに油（大さじ1/2）を入れて火をつけたら油が冷たいうちにやまっこを入れ、表面に水分が少し出てくるまで【中火】で軽く炒める。

(3)
豚ばら肉・たまねぎを加えて肉の色が変わるまで炒める。

(4)
水（190cc）・ビーフンを加えたらビーフン→具材の順番にかぶせてふたをし、約3分加熱する。
※加熱途中1分30秒で一度ふたをあけ、ビーフンを裏返してほぐしてください。

(5)
3分後ふたをあけ、全体を炒め合わせて水分をほどよく飛ばしたら完成。
お好みで刻みねぎをトッピングしてください。

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