ケンミン食品
株式会社

年越し汁ビーフン

調理時間：15分　調理法：お鍋　カロリー：426kcal　塩分：6.3g

お米でできたビーフンは和風だしとも相性ピッタリ。年越し汁ビーフンで家族みんなで新しい年を迎えましょう♪

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　2～3人前

ケンミンお米100%ビーフン：1袋（150g）
青ねぎ：1本
かまぼこ：1/4個

■調味料A
だし汁：1000ml
酒：大さじ5（75g）
みりん：大さじ3（54g）
濃口醤油：大さじ4（72g）

作り方

（1）
青ねぎは斜め切りにする。かまぼこは薄切りにしておく。
（2）
沸騰したお湯にビーフンを入れ、ふつふつとした火加減で4分ゆでる。
ゆであがったら水洗いをして、しっかりと水気を絞る。
（3）
鍋に■調味料Aを入れて沸かし、沸騰したらビーフンを加える。
再び煮立ったら器に盛り、青ねぎ・かまぼこをトッピングする。

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