

## 牛肉の旨味あふれるユッケジャンスープ

必ずお読みください

お届け後は10℃以下で保存し、お届け日を含む2日以内に調理してください。調理の際は具材の中心まで加熱してください。調理時にフライパンや電子レンジを使用する時はヤケド等に注意してください。調理後はお早めにお召し上がりください。

調理時間  
約 **15**  
min

**2~3**  
人前

名称	食材セット(牛肉の旨味あふれるユッケジャンスープ)
原材料名	【ミックス野菜】ミックス野菜(もやし(国産)、ニラ、ニンジン)【牛肉】牛肉(国産)、(一部に牛肉を含む)【中華調味料】醤油(大豆(分別生産流通管理済み)(国内製造)、食用ごま油、発酵調味料(米、米こうじ、食塩)、砂糖、チキンエキス、食塩、オイスターエキス、酵母エキス、鶏タテエキス、ガーリックエキス、生姜汁、(一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉を含む)【卵】卵(国産)、(一部に卵を含む)【たれ】糖類(砂糖(国内製造)、果糖ぶどう糖液糖)、味噌、コチジャン、香辛料、ごま油、醤油、食塩/酸化防止剤(ビタミンC)、着色料(カラメル、紅麴)、調味料(アミノ酸)、ビタミンB1、増粘剤(キサンタンガム)、リン酸塩(Na)、(一部に小麦・ごま・大豆を含む)【おろしにんにく】ガーリックフレーク(中国製造)、食塩/ソルビトール、酒精、pH調整剤、増粘剤(キサンタン)、香辛料抽出物【おろししょうが】しょうが(中国)/増粘多糖類、酸化防止剤(ビタミンC)
内容量 <small>野菜の産地はカット野菜のパックに記載してあります。</small>	【ミックス野菜】230g 【牛肉】80g 【中華調味料】60g 【卵】1個 【たれ】50g 【おろしにんにく】2g 【おろししょうが】2g
消費期限	右下部記載
保存方法	要冷蔵(10℃以下で保存)
加工者	ふくいレインボーファーム(株) 福井県福井市高木中央3丁目101

※調理例

栄養成分表示(1人前(191g)あたり)

エネルギー	279 kcal
たんぱく質	9.5 g
脂質	21.6 g
炭水化物	14.3 g
食塩相当量	3.4 g

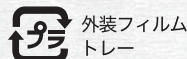
※全体を2.5人前として計算しています。

※ご家庭でご用意頂くものは栄養成分表示に含まれません。

この表示値は、目安です。



4 582651 090938





**【ご用意頂くもの】**

ごま油 大さじ1  
水 500ml  
白ごま 適量  
食材を揉み込む袋

**【 牛肉の旨味あふれる  
ユッケジャンスープ 】**

**下準備**

- 1.食材を揉み込む袋に牛肉、おろししょうが、おろしにんにく、中華炒めたれ、サムジャンを入れて揉み込みます。
- 2.卵を溶きほぐしておきます。

**作り方**

- 1.フライパンにごま油(大さじ1)を中火で加熱し、下味をつけた牛肉をたれごと加えて炒めます。
- 2.火が通ってきたら水(500ml)を加えて、キッチンペーパーやアルミホイルなどで灰汁を取りながら5分ほど煮込みます。
- 3.ミックス野菜を加えてさらにひと煮たちさせたら弱火にして、溶き卵を回し入れてふんわりとしてきたら火を止めます。
- 4.器に盛り付けて、白ごま(適量)をかけたら出来上がり。