

CH111R

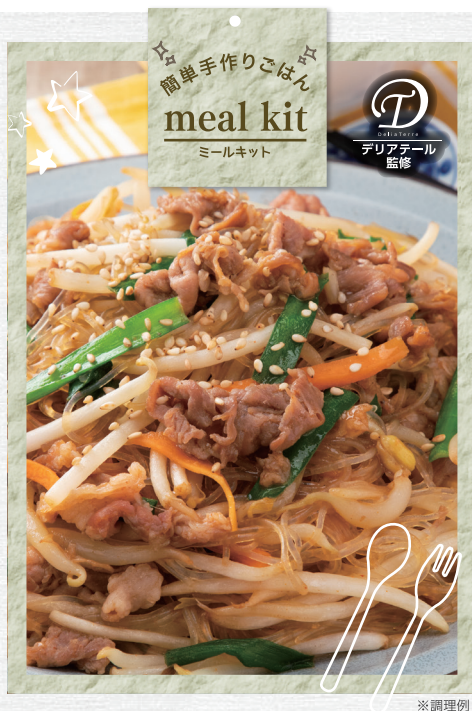
国産豚肉のピリ辛チャプチェ

調理時間
約 **15**
min

2~3
人前

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。



※調理例

名称	食材セット (国産豚肉のピリ辛チャプチェ)
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) 【豚肉】豚肉(国産)、(一部に豚肉を含む) 【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、ホタテエキス、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) 【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、紅麹)、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) 【はるさめ】緑豆でん粉(緑豆(中国産))
内容量	【ミックス野菜】230g 【豚肉】100g 【中華調味料】60g 【たれ】50g 【はるさめ】40g 野菜の産地はカット野菜のバックに記載しております。
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

栄養成分表示(1人前(192g)あたり)	
エネルギー	309 kcal
たんぱく質	9.1 g
脂質	17.5 g
炭水化物	28.0 g
食塩相当量	3.3 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みません。

この表示値は、目安です。



外装フィルム
トレー



レシビ
ラベル



【ご用意頂くもの】

水 適量
食材を揉み込む袋
ごま油 大さじ1
塩こしょう 適量
白ごま 適量

※調理例

国産豚肉の
ピリ辛チャブチェ

下準備

- 1.耐熱ボウルに春雨と春雨が浸かるくらいの水(適量)を入れ、ふんわりとラップをして電子レンジ(600W)で5分程度柔らかくなるまで加熱したら、ざるなどに入れて水切りしておきます。
2. 食材を揉み込む袋に豚肉、サムジャン半量を加えてよく揉みこみます。

作り方

- 1.フライパンにごま油(大さじ1)を中火で加熱し、サムジャンを揉みこんだ豚肉を色が変わるまで炒めたらミックス野菜を加えて炒めます。
- 2.野菜がしんなりしてきたら、戻しておいた春雨、中華炒め用だれ、サムジャン(残りの半量)、塩こしょう(適量)を加えて炒め合わせます。
- 3.全体に味がなじんだら、お皿に盛り付けて仕上げに白ごま(適量)を散らしたら出来上がり。