

作ってみよう!今日のランチ



コシと伸びが良く、
毎年好評です!

6個

2021年度産のもち米
を使用しています。

1140 毎週
企画 近江三方庵

近江羽二重こもち

300g (6個)

滋賀県産羽二重もち米を100%使用し、杵つき製法で作りました。餅の色・味・コシが良い生丸餅です。

(224kcal・食塩相当0g / 100g)

賞味期間:2022年1月15日



本体 **410**円
(税込 **443**円)



明太もちもんじゃ

お餅×ホットプレートでモチモチもんじゃランチ!

材料 (2人分)

キャベツ 250g **1140** 近江羽二重こもち .. 1個
小麦粉 大さじ1+1/2 明太子 40g
牛乳 1カップ ピザ用チーズ 50g

A 中濃ソース 大さじ1+1/2
顆粒だしの素 小さじ1/4

作り方

- 1 キャベツはみじん切りにする。
- 2 ボウルに小麦粉を入れ、牛乳を少しずつ加えながら泡立て器で混ぜ、**A**とキャベツを加えて混ぜる。
- 3 ホットプレートを250℃に熱し、**2**の具だけをすくって入れ、野菜に火が通るまで混ぜながら炒める。楕円形に広げ、真ん中をあけて土手を作る。
- 4 **3**の中央のあいた部分に汁を少しずつ加える。汁が煮立ってきたら混ぜながら全体に広げ、小さく切った餅、明太子、チーズを散らして焼き色がつくまで焼き、混ぜながらいただく。

