



もちもち

チヂミ ミックス

国産小麦の小麦粉使用

直径約24cm/2枚分

国産小麦の小麦粉とタピオカ澱粉を使用したチヂミミックスです。
昆布粉末、オニオン粉末、しいたけ粉末を加え風味よく仕上げました。
もちもち食感のチヂミをご家庭でお楽しみ下さい。
動物性原料、化学調味料不使用。

基本の作り方(直径約24cm1枚分)

玉ねぎ 1/6個 ニラ 1/4束 人参 20g 水 150ml チヂミミックス 1/2袋(100g)

スライス 3cm 千切り

①玉ねぎは薄くスライス、ニラは3cmの長さに、人参は千切りしておく。

②ボウルに①とその他シーフードミックスやキムチ、チーズなどお好みの具材、チヂミミックス、水を入れ箸でよく混ぜる。

③フライパンにごま油をひき、②を流し入れ、ふたをして弱火から中火で軽く焦げ目がつくまで3分程度焼く。裏返して、反対側も同様に焼く。

④最後にふたを取って少し水分を飛ばす。



もちもちチヂミミックス

商品コード:131069
内容量:200g
税込価格:411円(税抜価格:380円)
入数:30
賞味期間:6ヶ月



原材料:小麦粉[小麦(滋賀)], タピオカ澱粉(タイ他)、昆布粉末(北海道)、オニオン粉末(兵庫)、しいたけ粉末(国内産)、食塩(メキシコ、オーストラリア、国内産)

※パッケージは開発中のため変更になる場合があります。



できあがり

チヂミのたれ(調味料はお好みで加減して下さい)
[材料]
醤油 大さじ1、酢 小さじ1、ごま油 小さじ1/2、豆板醤 小さじ1/4、コチュジャン 小さじ1/4、すりごま 小さじ1/2
[作り方]
ボウルなどに全ての材料を入れよく混ぜ合わせる。

※税込価格は1円未満の端数は切り上げております。

LOVE ▶ FOOD ▶ PEACE



HP <https://sokensha.co.jp/> Facebook <https://www.facebook.com/LOVEFOODPEACE> Instagram <https://www.instagram.com/sokensha/>

SOKEN.SHA