# 

# 膃 万能中華調味料 - 顆粒タイプー チャーハンベース

ビーフ、ホタテ、チキンのエキスに魚介風味をプラスし、 絶妙な塩加減とスパイスをきかせた万能中華調味料です。 すばやく調理できる顆粒状で、時短効果もご期待下さい。

100杯

- チャーハンベース 1 缶で !-

チャーハンなら… 60 杯

43 杯 ラーメンなら…

スープなら…





#### おいしいチャーハンの作り方

基本編 - 1人分 - [調理時間:約3分]

〈材料〉温かいご飯 200g 叉焼 1個 ネギ(小口切り)1/4本 チャーハンベース 5g ラード 大さじ 2

〈調 理〉油をよく熱したフライパンに溶き卵を投入し、卵が固 まらないうちにご飯を入れます。

油に卵とご飯がなじむ様に、鍋肌に押さえつけるよう

叉焼、ネギを加え軽く炒め、チャーハンベースをふり かけ、全体になじんだら完成です。

炊込み編 - 16人分ー [調理時間:約1時間]※炊飯時間含む

〈材料〉お米 1升(10合) 叉焼(又はハム)400g 10個 ネギ(小口切り) 2本 チャーハンベース 80g ラード

〈調 理〉炊飯器に洗ったお米と規定量(かため)の水を入れ、チャー ハンベースと叉焼、ラード (大さじ2)も加えて炊飯します。 卵は残りのラードでスクランブルエッグにします。 炊きあがったらスクランブルエッグとネギを加え、全体を切る ように混ぜ合わせ、フタをして10分程蒸らせば完成です。

400ml

#### おいしいスープの作り方

基本編 - 1人分 - [調理時間:約1分以内] 〈調 理〉150mlの熱湯にチャーハンベースを3g混ぜれば完成です。 お好みの具材を加えてお楽しみください。

#### おいしいラーメンの作り方

#### 詰め替え(徳用袋)



1kg / 10 袋 〈チャック付き袋〉



〈材料〉中華めん

一 1人分一 [調理時間:約5分]※麺のゆで時間含む

5ml ラード(又は鶏油)小さじ1 チャーハンベース 7g ※お好みの具材(叉焼、メンマ、もやし等)

〈調理〉中華めんを規定時間茹でます。

温めたラーメン丼にチャーハンベース、こいくち醤油、ラードを入れ 熱湯を注ぎます。

茹で上げた中華めんを入れ、お好みの具材をのせれば完成です。

#### おすすめ商品



を100% 使用し 辛みをきかせた そのままでも料 理の具材として も重宝します。 くピリ辛高菜炒飯に使用〉



キムチベース 魚介などの旨味 が詰まった濃厚 なペースト状の 調味料です。

〈辛旨キムチ炒飯に使用〉



\_\_\_\_\_\_

# 全てのお料理にチャーハンベースを使用しています。

# -炒飯-

Fried rice



#### 絕品! The炒飯

炒飯の王道! 叉焼、卵、葱をバランス よく使い、ふっくらしながらもパラパラに炒めたThe炒飯をお楽しみください。



# ピリ辛高菜炒飯。

九州特産からし高菜をふんだんに使った ピリ辛が後を引く高菜炒飯をご賞味くだ



# 辛旨キムチ炒飯。

古漬けの白菜キムチだけでなく、キムチ ベースの辛みと旨味を最大限にプラスした 辛旨なキムチ炒飯をおすすめします。 添えた白菜キムチもご一緒にどうぞ。



#### いかすみ炒飯

オイルで炒め、いかすみを加えた海鮮炒飯 です。インパクトのある真黒なビジュアル とは裏腹に、味は繊細でリピートまちがい ありません。



### 渦巻き天津炒飯

ふわふわ卵を渦巻き状に仕上げた、見た目 にも楽しい「ドレスドオムチャーハン」と も言える人気メニューです。 自慢の濃厚な餡と一緒にお召し上がりくだ



### あんかけ蟹炒飯

蟹身と卵でしっとり風味良く仕上げた炒飯 に、やさしい卵の白身餡がベストマッチ! ちょっと贅沢に癒し系チャーハンをご堪能





たっぷり野菜と魚介を、肉エキスと魚介エ キスを使ったスープで炒め合わせました。 素材すべての旨みが凝縮したお宝メニュー



#### エビチリ

新鮮な大海老を、旨味たっぷりのスープで プリプリッと仕上げ、甘酸っぱいトマトソ ースにからめた、お子様からお年寄りまで 幅広く人気のある品です。



## 四川風麻婆豆腐

花椒 (四川山椒) をふんだんに使った激辛 麻婆は、辛さだけでなく旨味を機能したス **ープ**をベースにしていますので、飽きる事 なく最後までお楽しみいただけます。

# -土鍋料理-Donave dish



### 中華風鶏の水炊き

- **旨味成分が凝縮されたスープ**で、香ばしく 焼いた手羽元と、野菜や豆腐を炊きあげま



#### 鶏粥 -ニラ辣油で-

**旨味成分が頻縮されたスープ**で、じっくり 炊いた鶏粥は、疲れた胃をやさしく労わる お客様におすすめの一品です。 刺激も求めるお客様には、添えたニラ辣油で味の変化をお楽しみいただけます。



Noodle



#### 中華そば

ビーフ、ホタテ、チキンのエキスに魚介風味 をプラスしたスープは、どこか懐かしく優しい気分にしてくれる、町中華のそばです。





#### わかめと豆腐のスープ

**旨味成分が凝縮されたスープ**に、たっぷり のわかめと豆腐を加えた、食べるスープ。



#### トマトと卵のスープ

**旨味成分が孫縮されたスープ**で、新鮮なト マトと、ふんわり卵を餡でとじました。



### 豆腐とエノキの中華スープ

**旨味成分が凝縮されたスープ**で、食感のよいエノキと、やわらか絹豆腐を合せました。



**旨味成分が猶縮されたスープ**と、コーンク リーム&エッグの濃厚な中華スープです。





### 鶏チャーシュー(おつまみ).

**旨味成分が頻縮されたスープ**で、鶏むね肉をやさしく炊きあげました。



### 焼き餃子

**旨味成分が頻縮されたスープ**を、餡に練り込んで香ばしく焼きあげました。



