

おうちで アジアン飯

簡単なのに本格派、おうち時間をエスニックに楽しみましょう。

本格ヤムウンセン

ยำกุ้ง

●作り方…はるさめときくらげをお湯で戻して、人参とパクチー、茹でた海老(熱いうちに)を加え、八芳酢とナンプラーで和えます。



21641 (ムソー)

国内産・はるさめ

<100g>

292円(税込価格)

270円(本体価格)

白ごま豆花

dòufunāo

●作り方…水で戻した寒天を豆乳と白練りごまで煮溶かし、冷蔵庫で固めて、粒あんとフルーツをトッピング。



43505 (マルサン)

有機豆乳・無調整

<1000ml>

335円(税込価格) 310円(本体価格)

10656 (ムソー)

練り胡麻・白

<240g>

713円(税込価格) 660円(本体価格)

さば缶バインミー

bánh mì

●作り方…八芳酢とナンプラーに浸けた人参・大根・紫玉ねぎ&とろさば水煮を、バケットに挟んで。



22348 (千葉産直)

とろさば・水煮

<180g>

486円(税込価格) 450円(本体価格)

10966 (ムソー)

カンタン八芳酢

<360ml>

454円(税込価格) 420円(本体価格)



ガパオライス

ข้าวผัดกระเพรา

大豆ミートは湯で戻しておきます。フライパンに唐辛子と油を入れ、香りが出たら大豆ミートと玉ねぎとパプリカを炒め、調味料(ナンプラー・醤油・オイスターソース・砂糖)も炒め合わせます。ごはんにかけて目玉焼きをのせ、バジルを飾ります。



21544 (三育)

国産大豆ミート・ミンチ

<90g>

486円(税込価格)

450円(本体価格)



10708 (向井)

軸付タカノ爪・さやとうがらし

<5g>

324円(税込価格) 300円(本体価格)

グリーンカレー

แกงเขียวหวาน

湯煎するだけのレトルトが便利。青唐辛子の刺激的な辛さの中に爽やかなハーブが香ります。

10541 (むそう)

タイ・グリーンカレー

<170g>

497円(税込価格) 460円(本体価格)

