

塩ちゃんこ鍋



材料 1 人分

材料名	使用量	材料名	使用量
鶏つくね	3個		
鶏もも肉	80g		
白菜	140g		
焼き豆腐	50g		
油揚げ	10g		
人参	15g		
ニラ	10g		
しめじ	30g		
匠味塩ラーメンスープ	30g		
水	270ml		

料理特徴

「匠味 塩ラーメンスープ」は塩かどがなく旨味が強い
ため、ラーメンスープでありながら鍋つゆとしても
ご使用いただけます。

作り方

- ①鶏もも肉・白菜・焼き豆腐・油揚げは一口大、人参は短冊切り、ニラは5cm幅に切る。しめじは石づきを取る。
- ②鍋に具材を入れて、匠味塩ラーメンスープと水を加える。
- ③加熱して火が通ったら、出来上がり。