

# 【鶏むね肉のごましょうゆ梅肉和え】

☆使用したエーコープマーク品

「エーコープきゅうり漬けの素（ごましょうゆ）」

## ●材料

- ・エーコープきゅうり漬の素(ごましょうゆ味)・・・ 1/2 袋(12g)
- ・きゅうり・・・ 1本
- ・鶏むね肉・・・ 300g
- ・梅干し・・・ 2個
- ・大葉・・・ 3枚
- ・水・・・ 25ml

## ●作り方

- ①鶏むね肉を薄めにカットし、鍋で茹で、粗熱を取っておきます。
- ②きゅうりを小さめの乱切りにします。
- ③種を取り出した梅干しをみじん切り、大葉を千切りにします。
- ④材料をすべて混ぜ合わせたら出来上がりです。

## ●商品特徴

醤油をベースに、生姜風味のピリっとした辛味と豊かなゴマの風味が食欲をそそる浅漬の素です。国産唐辛子を使用しています。顆粒状になっているので粉が舞い上がりず、さっと溶けて使いやすくなっています。

きゅうり300gが漬かる便利な小袋タイプ。

きゅうりの他に、キャベツやゴーヤ等も漬けられます。

