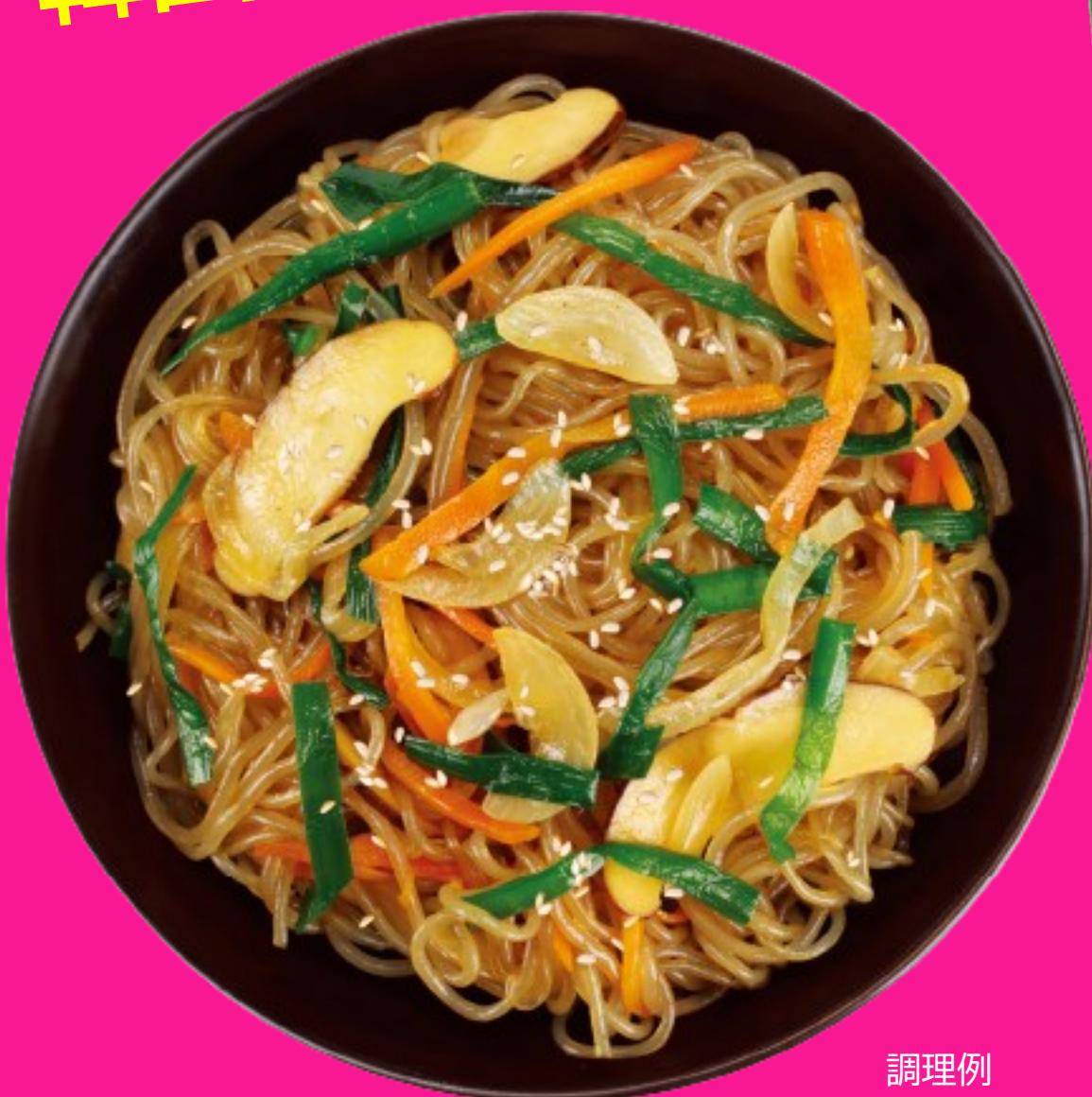


お湯でカンタン調理
チャプチエ
韓国風春雨



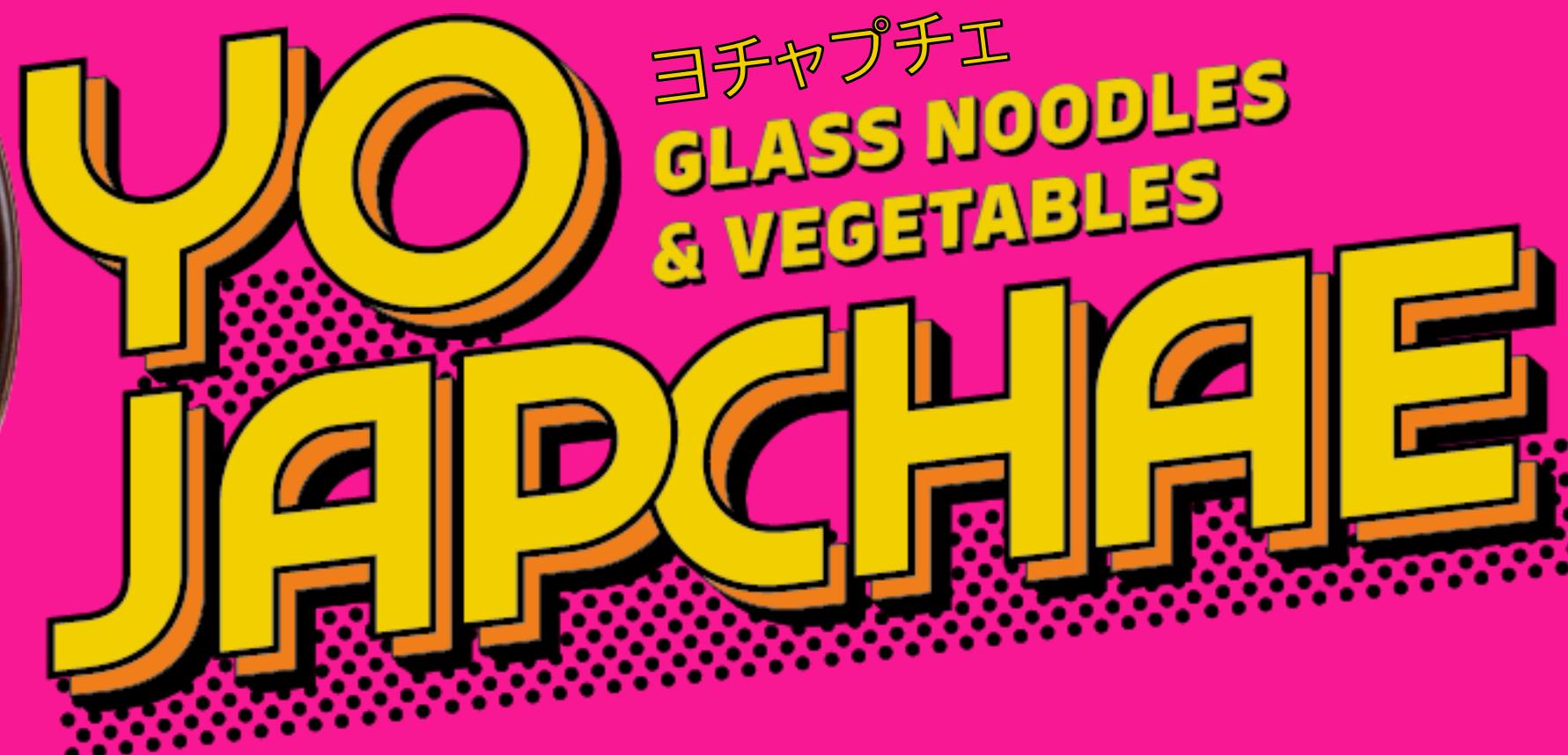
調理例



ヨチャプチエ しょうゆ味38g

ヨチャプチエ スイート味38g

ヨチャプチエ スパイシー味38g



ヨチャプチエ しょうゆ味75g



ヨチャプチエ スイート味75g



ヨチャプチエ スパイシー味75g

YOJAPCHAE'S RECIPE



- ①フタを開け、春雨、かやく(Flake)と、粉末ソースの袋を取り出します。
- ②カップに春雨、かやく(Flake)を入れ、春雨が完全に浸るくらいの熱湯を注ぎ、フタをします。

白い無地の袋は、粉末ソースです。まだ入れないでね。

- ③4分後、大さじ2杯(30ml)程度※のお湯を残し、フタの湯切り口(長い穴)から残りのお湯を捨てます。**(やけどに注意)**

※75g大カップは、大さじ3杯(45ml)程度のお湯を残します。

- ④フタを開け、粉末ソースをかけてよくませれば、できあがり。



TIP
好みでごま油やゆで卵を加えて、ごはんやパンと一緒に美味しいお召し上がりください。