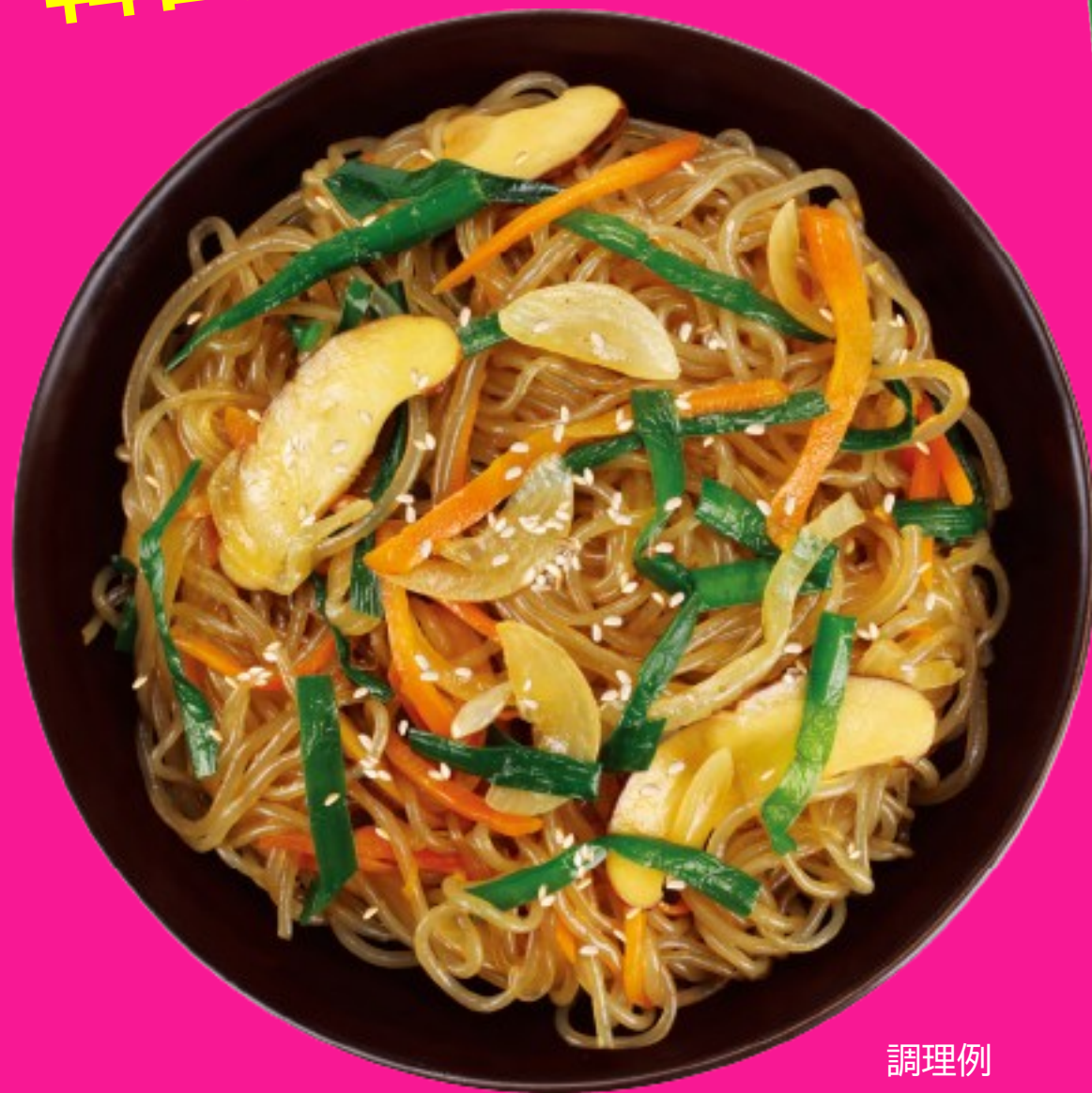


お湯でカンタン調理
チャプチェ
韓国風春雨



調理例



ヨチャプチェ しょうゆ味38g



ヨチャプチェ スィート味38g



ヨチャプチェ スパイシー味38g

ヨチャプチェ
GLASS NOODLES
& VEGETABLES
YO JAPCHAE



ヨチャプチェ しょうゆ味75g



ヨチャプチェ スィート味75g



ヨチャプチェ スパイシー味75g

納得のうまさ
しょうゆ
味

塩分控えめ
スィート
味

唐辛子の
辛さやみつき
スパイシー
味

YOJAPCHAE'S RECIPE



- ①フタを開け、春雨、かやく(Flake)と、粉末ソースの袋をカップから取り出します。
- 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ぜれば、できあがり。



TIP

お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くお召し上がりください。