

旬の野菜があればすぐできる！
モチモチさつまいも春雨とコクのあるソース

チャプチュ

さつまいも春雨+ソース



JANコード	4959090810654
ITFコード	14959090810651

手軽に本格韓国屋台の味！細切り野菜を用意するだけ

規格	140g (春雨 100g ソース40g)	入数	12P	上代	280円
賞味 期間	300日	原産国	【春雨】中国 【ソース】韓国	温度帯	常温
サイズ (mm) 重量	商品 160(W)×60(D)×250(H)/ 約148g	ケース	472(W)×206(D)×178(H)/ 約2.11kg		

【春雨】さつまいも濃粉

【ソース】醤油、砂糖、玉ねぎ、食塩、にんにく、
ビーフエキス / 調味料（核酸）、香料、カラメル色素、（一部に小麦・大豆・牛肉を含む）

韓国チャプチュで使用する、サツマイモ
でん粉を100%使用した、弾力とコシ
のある春雨。時間がたっても伸びにくく、
つるつるとした舌触り、歯ごたえのある
もちもち食感が特徴です。



①茹でる
沸騰したお湯で春雨を4分30秒
茹で、ざるに取りお湯を切る。



②フライパン
油小さじ1を熱し、野菜100gを
入れて炒め、春雨を入れ、ソース
を余熱で絡める。