

プロが教える

家で楽々！簡単！

「味ぽん®」 レシピ



アジア篇



ヤムポンセン

ナンプラーとライム汁の味付けではなく味ぽんで味付けをしたヤムウンセンです。



★材料 (1人分) ★

春雨 (水で戻しておく) 100 g / えび5尾 / イカ5切れ /
ベビーホタテ5個 / お好みの野菜適量 / パクチー

★調味料★

味ぽん大さじ1.5 / スイートチリソース大さじ1.5 /
ホットチリソース小さじ2

[作り方]

具材を湯がき、火が通ったらザルにあげ、
冷水で流し水気を取る。

お好みの野菜とを和えて皿に盛る。

パクチーを飾ったら完成！

ぽん辣湯麺

温泉玉子を付けるのがオススメ。

フライドオニオンを加えるとより本格的に。



★材料（1人分）★

ラーメンの生麺1人前(市販の生麺・中華麺でもOK)/

無塩の鶏がらスープ350cc/

お好みの具材の野菜やチャーシュー

★調味料★

プロが使う味白だし地鶏昆布 30cc/

味ぽん 30cc/辣油 30cc/

胡椒 お好みで3振りから5振り程度。

[作り方]

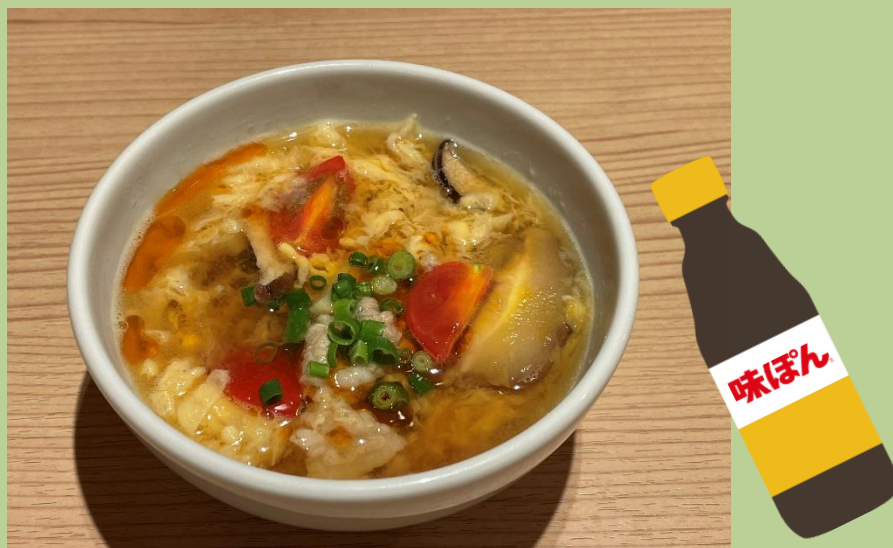
丼に調味料を入れ、温めた鶏がらスープを加える。

たっぷりのお湯で茹でた麺をしっかり湯切りし

丼に具材と盛り付けて完成！

ふんわり卵のさっぱり酸辣湯スープ

卵を使うのでマイルドな味でお子様もおいしく！



★材料（1人分）★

豚バラ80g/乾燥椎茸4g/卵1個/竹の子水煮20g

★調味料★

味ポン50cc/水400cc（椎茸の戻し汁も併せて）

チキンコンソメ8g

水溶き片栗粉（水10cc、片栗粉8g）

ラー油少々、ネギ少々

[作り方]

豚肉を炒めポン酢、水をを入れ、残りの食材を入れる。

火が通ったら、卵に水溶き片栗粉をお入れ、

全体に回しながら入れる。

器に盛り、カットトマトを。

お好みでラー油を。

ミツカン焼肉ぽん酢

いつもと一味違う焼き肉のタレが絶品！



★材料（1人分）★

味ぽん適量

お好みの焼き肉のタレ適量

[作り方]

ミツカンの味ぽん2に対して焼肉のタレ1を合わせる

ろっぽんぽんの油淋鶏

余ったタレは水炊きにも蒸し野菜にも合いますよ



★材料（1人分）★

味ぽん100gに対して砂糖10g～15g（お好みで）
長ネギ1本（白い部分のみ使う）/しょうがひとかけ分

[作り方]

長ネギの白い部分と、しょうがをみじん切りする
砂糖と味ぽんを入れてよく混ぜる
ろっぽんぽんのオリジナルからあげにかける