

米酢



良質の国産米を主原料に造ったコクのある米酢です。まろやかな酸味と米の旨みが特長で、色々なお料理に使いやすいお酢です。

(スバル食品株式会社)

純正ごま油



良質のごまを香ばしく煎り上げ、ていねいに搾った香り高いごま油です。
ごま油100%の純正・ピュアオイル。
中華はもちろん、和食や揚げものなど幅広く活躍できる商品です。
(川村産業株式会社)

Recipe



バンサンスー

調理器具：回転釜

東大阪市の子どもたちや先生方に、長年にわたり人気のメニューです。調味料も加熱することで酸味がまろやかになります。

品番	食品名	1人分 単位	30人分 単位	切り方等
	はるさめ	7 g	210 g	5cm幅
	カット豆苗	30 g	900 g	
	にんじん	5 g	150 g	細切り
377	米酢	2.5 ml	75 ml	A
D48	薄口しょうゆ	1.5 ml	45 ml	
332	砂糖	1.5 g	45 g	
343S	塩	0.2 g	6 g	
442	ごま油	0.3 ml	9 ml	

作り方

- ① にんじん、はるさめ、豆苗の順にゆでて水分をきっておく。
- ② Aを合わせて一煮し、最後にごま油を加える。
- ③ ①、②が冷めたら、2つを和える。

きゅうりの代わりに大阪産の豆苗を使用しました。

