

マーボといったら

丸美屋

マー

ポー

トウ

フ

麻婆豆腐

の素

おかげさまで

発売

50周年

甘口

「やっぱりこの味♪」
おいしい定番!

ひき肉入りでカンタン!

3人前×2回分

調理例

※掲載許可済み

1回分(3人分)の材料

- 豆腐:1丁(350~450g)
1.5cm角に切る。



トロミ粉液の作り方

- トロミ粉は大さじ2(30ml)の水で溶く。



本品の原材料に含まれるアレルギー物質特定原材料及びそれに準ずるものを表示

小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉

- 本品で使用している鶏肉は卵のたんぱく質を含む工程で処理しております。



丸美屋食品 お客様相談室
0120-038-258
9:00~17:30(土・日・祝日を除く)
<http://www.marumiya.co.jp>



製造所固有記号

+

賞味期限

2022.02.08

作り方

1 トロミ粉液を作る。

2 フライパンに麻婆豆腐の素1回分、水180ml(1カップ弱)、豆腐を入れて火をつけ、軽く混ぜながらひと煮立ちさせる。



3 いったん火を止め、トロミ粉液をよくかき混ぜてから少しずつまわしかけ、全体を混ぜ合わせる。



4 再度火をつけ、中火で全体を混ぜながら煮込み、トロミがついたら出来上がり。

2回分(6人分)で作る場合 材料と水は2倍量でお作りください。
※調理の際は、やけどに充分ご注意ください。

作り方動画はこちら



簡単!
アレンジ
レシピを
箱の内側に
掲載中!

辛味レベル	丸美屋麻婆豆腐シリーズ
甘	1 甘口 鶏しお味
2	
3	中辛
4	
5	辛口
6	
辛	7 大辛

注意

- 「麻婆豆腐の素」及び「トロミ粉」開封後は必ず使い切ってください。

丸美屋「麻婆豆腐の素」おいしさのヒミツ

1. 鶏の旨みとこだわりの醤

丸鶏の旨みを加えたやさしい口当たりの鶏ガラスープに、特製のみそと豆板醤をブレンド。お子様にも人気の、まるやかなおいしさです。

2. 食欲そそる香り

しょうがとにんにくの風味を効かせた、ねぎ入りのトロミ粉は丸美屋オリジナル。調理の仕上げに加えれば、食欲そそる豊かな香りがひろがります。

3. 絶妙なトロミ

トロミ粉には、品質にこだわって厳選したでん粉を使用。とろけるような喉ごしのトロミに仕上がります。

※掲載許可済み

