

2025年

Pint レシピ

食材提供



12/19(金) カンジャンケジャン!?カニカマジャン (加藤奈美さん)

(材料: 作りやすい分量)

A カニカマ: 2パック (20本前後) ~

長ねぎ: 1/2本~

ごはん: 適量

砂糖: 大さじ2

みりん: 60ml

チヨーコー醤油

A 「超特選むらさき」: 200ml

おろしにんにく: 小さじ1

おろし生姜: 小さじ1

お好みで水: 30ml~60ml

B ごま油: 小さじ1

赤唐辛子: 少々

(トッピング)

韓国のり: 適量

卵黄: お好みで

いりごま: 少々

① 長ねぎは斜め薄切りにする。

② タレを煮切る。鍋にAを入れて一度沸騰させ、①の長ねぎを加えて火からおろす。(味が濃い場合は水で調節する。)

③ ②にBとカニカマを加える。(漬けこみ不要)

④ 丂に熱々のごはんをよそい、韓国のはりを振りかけて、③をタレごと適量かけ、中央に卵黄をのせて、ごまをふる。

レシピは、ゆめタウン夢彩都サービスカウンター（3階と地下1階）に置いています。

また、NBCアプリや<インターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でご覧いただけます。