

トマトde健康プロジェクトが更に拡大！
厚切りチャーシュー家アピタ荒尾店に

「ピリ辛トマト中華そば」登場！！

醤油ベースの中華スープにオリジナルトマトソースをブレンド。名物の自家製厚切りチャーシューはもちろん、味付け卵と生トマトも入った贅沢な一品。台湾ミンチとトマトの旨みのバランスがバツグン！隠し味に生クリームを使うことで女性にも美味しい味になりました。無料で大盛りも可能です！

12/10
発売!



アピタ
荒尾店限定!

発売記念
キャンペーン

12/10～12/13の4日間、
「ピリ辛トマト中華そば」
をご注文頂いた
各日先着25名に
カゴメトマトジュース
200mlを1本プレゼント!



店名 厚切りチャーシュー家 アピタ荒尾店
住所 愛知県東海市 荒尾町山王前20
電話番号 052-601-3367
営業時間 10:00～22:00 (21:30ラストオーダー)
メニュー ピリ辛トマト中華そば
価格 732円(税別) 790円(税込)

12月10日のトマトメニュー 「トマトカレーあんかけ」



【材料】4人分

豚もも肉(薄切り)・80g
にんじん・50g
たまねぎ・150g
トマト缶(ダイス)・100g
かまぼこ・20g
油揚げ・10g
ねぎ・40g

カレールウ・45g
カレー粉・少々
濃口しょうゆ・大さじ1/2
みりん・小さじ1/2
塩・少々
こしょう・少々
厚削り節・8g
水・400cc

【作り方】

1. 豚肉は1cm幅に切る。かまぼこ、にんじんはいちょう切り、たまねぎは薄切り、油あげは短冊切り、ねぎは5mm幅の小口切りにする。
2. 厚削り節でだしをとる。
3. 豚肉を少量のだし汁でほぐし炒め、火が通ったら、にんじん、たまねぎを加えて炒める。
4. トマト缶(ダイス)、だし汁、油あげ、かまぼこを加えて煮る。
5. 具材が煮えたらカレールウと調味料を入れ、味を調べて弱火で煮込む。
6. ねぎを加えて仕上げる。