

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

「ミートソースグラタン」



*材料(4人分)

合いびき肉…200g
たまねぎ…中1/2 個 みじん切り
にんじん…1/3本 みじん切り
しいたけ…2枚 みじん切り
にんにく…1かけ みじん切り
サラダ油…大さじ1
赤ワイン…大さじ1

A
コンソメ…1個
水…50ml
カットトマト…1缶 400g
ケチャップ…大さじ2
デミグラスソース…大さじ2
塩…適宜
じゃがいも…中2個
とろけるチーズ…適宜
塩・こしょう…適宜

【作り方】

1. フライパンにサラダ油をしき、弱火でにんにくの香りを出す。
中火にして、たまねぎ、にんじん、しいたけの順に炒める。
2. 1にひき肉を入れて、色が変わったら赤ワインを加える。
3. Aの調味料を加え、塩、こしょうで味を調える。
4. じゃがいもは下茹でし、サラダ油を塗ったオープン皿にならべたら、ミートソースをかける。
チーズをトッピングし、オープンで焦げ目がつくまで焼く。

※じゃがいもを冷凍フレンチポテトで代用したり、お皿をクッキングシートやアルミホイルで手間いらず♪

パンにのせてゆで卵など
お好みのトッピングとあわ
せてトースターで焼けば朝
食の一品にぴったり!